ТОЛЬКО ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ

ДОМАШНИЙ ВКУС

СТРОГИЕ ПРОПОРЦИИ

СЕКРЕТНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

УКРАШЕНИЕ И СЕРВИРОВКА БЛЮД

Русские народные блюда

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге приводятся самые разнообразные рецептуры наиболее полноценных, питательных и вкусных народных блюд, использующих многообразие русской кухни.

- Вера Надеждина
- ПАСХА
- Пасхальный стол
-
- Радоница
- ТРОИЦА
- Поминальный стол
- Салаты и винегреты
- Напитки
- Кисели
- Компоты
- Лимонады
- ПЕТРОВ ДЕНЬ
- Грибная скатерть-самобранка
-
- Все из картофеля
- Варенья, джемы, компоты
-
-
-
- СПАС
- Успенский пост
- Овощи
-
- Овощные и молочные квасы
- ПОКРОВ
- Свадьба
- Караваи, калачи, крендели
-
- Пельмени, вареники, омлеты, каши
-
- РОЖДЕСТВО
- Рождественский стол
-
-
-
- Заправка мясных блюд

- Соусы к мясным блюдам
- Пряники, коврижки, печенье
-
- КРЕЩЕНИЕ
- Супы
-
- Рыба, мясо, птица
-
- Блюда из дичи
-
- МАСЛЕННИЦА
- Блины, блинчики, оладьи, кулебяки
-
- Пироги
-
- ВЕЛИКИЙ ПОСТ
- Постный стол
-
-

Вера Надеждина
Русские народные блюда

ПАСХА

Центральное событие в духовной жизни христианина, отмечаемое с огромным благоговением, торжеством и радостью. Пасха – праздник Светлого Христова Воскресения. Праздник Пасхи был и есть самый торжественный. Он получил название «царь день», или Велик день. Вся неделя, предшествующая этому дню, – Великая, или Страстная неделя.

Пасхальный стол

Пасхальные блюда в течение года никогда не повторялись за исключением крашеных яиц. Для Троицына дня их окрашивали в зеленый цвет.

К праздничному столу готовили много снеди, запекали барашка, окорок, жарили телятину. Горячие блюда к Пасхальному столу не подавали, в этот день не принято подавать и рыбу. Пасхальный стол отличался праздничным великолепием, был вкусным, обильным, красивым. Куличи и пасхи украшали цветами. Дети и взрослые изготавливали цветы из яркой цветной бумаги, ими украшали стол, иконы, дом.

По древней традиции крашеные яйца укладывали на свежую проросшую зелень овса, пшеницы, а иногда на нежно-зеленые крошечные листочки кресс-салата, которые специально заранее проращивали для праздника. В домах зажигали свечи, лампады, люстры, светильники. Пасха считалась семейным праздником, праздновали ее в кругу семьи.

ПАСХАЛЬНЫЙ БАРАШЕК ИЗ МАСЛА

Пасхальный барашек – символ, напоминающий о жертвенной гибели Иисуса Христа во искупление грехов всего человечества. На пасхальном столе обязательно должен быть этот символ либо в виде сахарного барашка, украшающего кулич, либо из сливочного масла. Раньше были специальные формочки-барашки для выпечки кексов, для масла. Барашки из масла и сахара продавались в магазинах.

Искусная хозяйка может приготовить барашка из масла и без формы. Взять 700–800 г охлажденного, но достаточно податливого масла и, действуя ножом и ложкой, вырезать фигурку барашка.

ПАСХА ЗАВАРНАЯ «ЦАРСКАЯ» *2 кг отжатого творога, 200 г густой сметаны, 400 г сливочного масла, 8 яиц, 1,5 стакана сахара, 1/2 стакана сладкого миндаля, 3 горьких миндаля, 1/2 стакана изюма, ванилин.*

Творог протереть сквозь сито, положить сметану, сливочное масло, яйца, все хорошенько растереть, сложить в кастрюлю и поставить на плиту, мешая, чтобы не пригорела. Как только начнут показываться пузырьки, снять с огня и поставить на лед или в холодную воду, беспрерывно мешая, пока не остынет. Всыпать сахар, положить ванилин и мелко изрубленный сладкий миндаль, прибавить горький миндаль, изюм. Все перемешать и выложить в пасочницу.

ПАСХА СЫРАЯ

2,5 кг творога, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 250 г сметаны, соль по вкусу.

Творог дважды протереть через сито. Масло растереть с сахаром добела, добавить сметану и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Полученную кремообразную массу присоединить к протертому творогу, посолить, перемешать, заполнить пасочницу, закрыть блюдцем, положить небольшой гнет, поставить на 12 часов в холодильник.

ПАСХА С МИНДАЛЕМ И ИЗЮМОМ

1,6 кг творога, 200 г сливочного масла, 800 г сахарной пудры или мелкого сахара, 9 яиц, 250 г сметаны, 100 г миндаля, 150 г изюма.

Дважды протереть творог через сито, добавить сметану. Затем растереть добела масло с сахаром, постепенно, по одному, добавляя яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый высушенный изюм, очищенный и измельченный миндаль. Заполнить пасочницу массой, прикрыть блюдцем с грузом, поставить в холодильник на 12 часов.

ПАСХА СЫРНАЯ

1 кг творога (отжатого от сыворотки), 400 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 2 яичных белка, 1 стакан сахара, 1/2 стакана сметаны или густых сливок, 1,5 стакана изюма, цукаты, ванилин.

Растереть добела сливочное масло с яичными желтками, присоединяя их по одному. Добавить ванилин и сахар. Протереть через сито творог. Соединить масло с творогом и сметаной или густыми сливками. Растирать все до гладкости. Взбить густые сливки и яичные белки, соединить с приготовленным творогом. Прибавить мелко нарезанные цукаты и изюм. Все перемешать и уложить в пасочницу, прикрыть крышкой, положить пресс и поставить на сутки в холодное место.

ТВОРОЖНАЯ МАССА СЛАДКАЯ

450 г жирного творога, 3 столовые ложки сахарного песка или сахарной пудры, соль по вкусу, ванилин или ваниль и 3 столовые ложки сливочного масла, если творог нежирный.

Протертый жирный творог смешивают с сахарным песком или сахарной пудрой, добавляют по вкусу соль и для аромата ванилин, растворенный в винном спирте или горячей воде, или же натуральную ваниль, предварительно истолченную с сахаром, просеянную через сито, и ставят в прохладное место.

В нежирный творог добавляют размягченное сливочное масло, хорошо перемешивают его с сахаром и ванилином.

При подаче на стол кладут творожную массу на тарелку, придав

ей форму пирамиды или конуса.

ПАСХА С КРУТЫМИ ЖЕЛТКАМИ

1,2 кг творога, 400 г сливочного масла, 15 желтков от сваренных вкрутую яиц, 3/4 л 30 %-ных сливок, 300 г сахарной пудры, ванилин.

Дважды протереть через сито творог, несоленое сливочное масло, желтки. Добавить к протертой массе взбитые с сахаром или сахарной пудрой сливки, тщательно перемешать. Массу положить в пасочницу под гнет, поставить в холодильник или холодный погреб на 12 часов.

ТВОРОЖНАЯ МАССА СЛАДКАЯ, ПРОВАРЕННАЯ

450 г жирного творога, 3 столовые ложки сахарного песка, 1 яйцо, 250 г сливочного масла, 25 г изюма, 50 г цукатов и ванилин по вкусу.

Жирный творог пропускают через сито или мясорубку, кладут в кастрюлю, добавляют сахар, ставят на огонь и, помешивая со дна кипятят 1–2 минуты. Затем кастрюлю снимают с огня, дают творогу немного остыть и вбивают в него яйцо. Помешивая, творог прогревают, вводят сливочное масло, промытый изюм и мелко нарезанные цукаты. Всю массу перемешивают, охлаждают, добавляют ванилин, перемешивают еще раз и подают на стол.

ТВОРОЖНАЯ МАССА ЖИРНАЯ

450 г творога, 1/2 стакана сметаны, 1 желток, соль по вкусу, 100 г сливочного масла.

Протирают через сито творог, добавляют сметану, желток, соль по вкусу и перемешивают. Растирают сливочное масло, вносят в него приготовленный творог и хорошо перемешивают. Используют как отдельное блюдо или для приготовления бутербродов.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ИЗЮМОМ

450 г сладкой творожной массы, 1 столовая ложка изюма, 1 стакан сметаны.

В сладкую творожную массу кладут изюм без косточек, предварительно вымыв его в теплой воде. Подают на стол со сметаной.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С МЕДОМ

450 г творога, 4 желтка, 1 1/2 столовой ложки сахарного песка, 1 1/2 столовой ложки меда, 75 г сливочного масла, 1 стакан сметаны или взбитых сливок.

Желтки яиц тщательно смешивают с сахарным песком и подогретым медом, затем в эту смесь добавляют размягченное сливочное масло и все взбивают до образования пышной однородной массы. Полученную массу смешивают с протертым творогом.

Подают на стол со сметаной или взбитыми сливками.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С КОРИЦЕЙ

450 г жирного творога, 1/2 стакана сахарного песка, 1/3 столовой ложки корицы, если нежирный творог, то добавляют 100 г сливочного масла.

Жирный творог тщательно смешивают с сахаром и корицей. В нежирный творог добавляют также сливочное масло.

Полученную массу выкладывают в вазочку и подают на стол.

КУЛИЧ

1 кг муки, 600 г молока, 50–70 г свежих дрожжей, 20 яиц, 200 г сахара, 500 г сливочного масла, соль по вкусу и еще столько муки, сколько потребуется.

Смешать муку с теплым молоком, распущенными в небольшом количестве молока и вспенившимися дрожжами, поставить в теплое место для брожения, прикрыв полотенцем или холщовой салфеткой. Когда тесто поднимется, прибавить 20 желтков, растертых с сахаром добела, растопленное теплое масло, соль и тщательно перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавить столько муки, чтобы тесто получилось достаточно густым. Дать тесту подняться вторично. Затем тесто следует очень хорошо выбить (т. е. удалить скопившийся углекислый газ), положить в обильно смазанную размягченным маслом форму, заполнив ее до половины, дать тесту подняться вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

КУЛИЧ ЗАВАРНОЙ

3 стакана муки, 3 стакана молока, 50 г сухих дрожжей, 40 яиц, 2 1/2 стакана сахара, 8 стаканов сливочного масла, еще муки, сколько потребуется.

Муку заварить кипящим молоком и хорошо размешать. Когда остынет до температуры парного молока, прибавить 50 г сухих дрожжей, распущенных в 1/2 стакана молока, и дать подняться в тепле. После этого прибавить 40 желтков, растертых добела с 2 1/2 стаканами сахара и 40 взбитых в пену белков. Затем дать еще подойти, прибавить 3 стакана растопленного масла и всыпать муки, сколько потребуется для надлежащей густоты, выбить как можно лучше, переложить в форму и, когда еще поднимется, печь.

КУЛИЧ ШОКОЛАДНЫЙ

20 г сухих дрожжей, 1,5 стакана муки (и еще муки сколько потребуется), 15 яиц, 2 стакана сахара, 200 г шоколада или 50 г какао, 1/2 стакана рома или ликера, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, 1/2 чайной ложки корицы и столько же гвоздики.

Распустить в 1/2 стакана воды 20 г сухих дрожжей, размешать с

1,5 стаканами муки и дать подняться в теплом месте. После этого положить в тесто 15 желтков, взбитых с сахарным песком добела, ром, вино, ржаные сухари, цукаты, мелко изрезанные, гвоздику и корицу, все хорошо вымесить и дать подняться. Шоколад потереть на мелкой терке и смешать с взбитыми в пену 15 белками и ввести в тесто, добавив необходимое количество муки, переложить в форму, смазанную маслом, дать подняться и печь.

КУЛИЧ С ИЗЮМОМ

800 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 стакан молока, 5 яиц, 50 г свежих дрожжей, 200 г изюма, соль по вкусу.

Масло растопить, влить горячее молоко, добавить сахар, соль, перемешать и охладить до температуры парного молока, после чего всыпать муку, влить распущенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи, тщательно перемешать, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить 5 желтков, 5 взбитых в стойкую пену белков, изюм, тщательно вымесить, тесто положить в обильно смазанную размягченным маслом, подпыленную мукой форму, заполняя ее до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать кулич при температуре 180 °С до готовности.

БАБА МЕДОВАЯ

Для теста: *1 кг сухой пшеничной муки, 550 г меда, 1/2 л сливок, 400 г сливочного масла, 500 г желтков, 300 г сахара, 70 г свежих дрожжей, соль по вкусу.*

Мед вскипятить и, сняв образовавшуюся пену, смешать со сливками, добавить муку, замесить не слишком густое тесто, дать остыть до температуры парного молока, после чего ввести растворенные в небольшом количестве молока (сливок) вспенившиеся дрожжи, хорошо перемешать, прикрыть полотенцем, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить теплое растопленное масло, взбитые с сахаром желтки, соль и сколько потребуется муки. Тесто тщательно выбить, положить в формы, обильно смазанные размягченным маслом и подпыленные мукой, заполняя их до половины.

Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

БАБА ОРЕХОВАЯ

Для теста: *250 г муки, 50 г орехов, 50 г масла, 150 г сахара, 2 яйца,*

60 г молока, сок и натертая цедра 1/2 лимона, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка порошка какао.

Для обсыпки: *сахарная пудра с ванилином.*

Взбить масло с сахаром и яйцами в пену, добавить сок и мелко натертую цедру лимона, измельченные ядра орехов, какао,

влить молоко, наконец, всыпать муку, смешанную с содой, быстро замесить тесто. Тесто вылить в обильно смазанную размягченным маслом, обсыпанную мукой или сухарями форму.

Чтобы баба не пригорела, поверхность ее, после того как зарумянится, покрыть листом плотной бумаги.

Готовую, совершенно остывшую бабу посыпать сахарной пудрой с ванилином.

БАБА ВАНИЛЬНАЯ

Для теста: *300 г муки, 20 г дрожжей, 1/3 стакана молока, 160 г сливочного масла, 4 желтка, 75 г сахара, щепотка ванильного сахара, 100 г изюма, 1 столовая ложка рома, цедра 1/2 лимона.*

Для обсыпки: *1 столовая ложка сахарной пудры.*

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить теплое растопленное масло, сахар, ванильный сахар, ром, натертую цедру лимона и в самом конце желтки. Затем всыпать муку и сильно взбить. Когда тесто будет свободно отставать от миски и пузыриться, добавить предварительно вымытые, обсушенные и обвалянные в муке изюминки. Наполнить тестом смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности в течение примерно 45–60 минут. Когда баба немного остынет, осторожно извлечь ее из формы, после полного охлаждения посыпать сахарной пудрой. Нельзя посыпать пудрой теплую бабу, – пудра растает, вид изделия будет непривлекательным.

БАБА РОМОВАЯ

Для теста: *3 яйца, 150 г сахара, 150 г муки.*

Для пропитки: *1 стакан вишневого сока, 2 столовые ложки рома.*

Для соуса: *3–4 столовые ложки рома, 2 желтка, 1/2 л сливок, 1 столовая ложка крахмала.*

Яйца с сахаром взбить миксером до получения пены, осторожно всыпать муку, быстро замесить тесто и так же осторожно наполнить им форму, обильно смазанную маслом, обсыпанную мукой. Осторожно поставить форму с тестом в духовку, выпекать при температуре 180 °С до образования золотистой корочки. Выпеченную бабу аккуратно извлечь из формы, охладить, пропитать вишневым соком с ромом, для чего опустить в миску с пропиткой.

Для приготовления соуса: на паровой бане взбить сливки с желтками, крахмалом, в конце влить ром, довести до загустения.

При подаче к столу бабу полить сладким соусом.

БАБА С ШОКОЛАДОМ И ОРЕХАМИ

Для теста: *300 г муки, 100 г масла, 200 г сахара, 4 желтка, 50 г шоколада, 100 г молока, 100 г ядер орехов, 4 белка, сода на кончике ножа.*

Для обсыпки: *сахарная пудра с ванилином.*

Масло с сахаром и желтками взбить до получения пышной пены и полного растворения кристаллов сахара, добавить стружку шоколада, измельченные орешки, влить тонкой струйкой молоко, перемешать. Затем всыпать муку, смешанную с содой, после чего ввести взбитые в стойкую пену белки. Тесто выложить в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, выпекать до готовности.

Охлажденную бабу вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой с ванилином.

БАБА КРУЖЕВНАЯ

Для теста: *500 г муки, 10 яиц, 500 г сахара, 50 г свежих дрожжей, 1/3 стакана молока, соль.*

Взбить 10 желтков с сахаром, добавить муку, разведенные в небольшом количестве молока свежие дрожжи, взбивать не менее часа, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и, перемешивая сверху вниз, выложить в обильно смазанную мягким маслом и подпыленную мукой форму.

Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекать при температуре 180 °С до готовности.

КЕКС МИНДАЛЬНО-ФРУКТОВЫЙ

300 г муки, 175 г сахарной пудры, 175 г сливочного масла, 125 г изюма, 100 г измельченного цуката или перемешанных с сахаром фруктов, 3 яйца, 1 чайная ложка порошка для печенья.

Яйца растереть с сахарной пудрой в густую пену, добавить холодное топленое масло, порошок для печенья, муку. Пену хорошо вымешать с остальными продуктами и добавить к полученной массе измельченный цукат или фрукты в сахаре.

Дно формы покрыть бумагой и выпекать кекс в теплой печи в течение 1 часа (перед выпечкой посыпать его сверху целым миндалем).

КЕКС С ИЗЮМОМ

Для теста: *400 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 3 яйца, 100 г изюма, лимонная или апельсиновая цедра, 500–600 г пшеничной муки, 100 г дрожжей.*

Сливочное масло разотрите с половиной сахара и натертой на терке цедрой, добавьте яйца, взбивайте до растворения сахара, всыпьте просеянную пшеничную муку, положите дрожжи и дайте подойти. В выбродившее тесто добавьте оставшийся сахар и промытый изюм, замесите тесто, переложите в форму и дайте расстояться. Выпекают кекс в горячей духовке до образования

коричневой корочки.

КЕКС ОРЕХОВЫЙ

3 стакана муки, 100 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны, 4 яйца, 2 стакана измельченных очищенных ядер грецких орехов, 1 чайная ложка соды, 1 лимон.

Масло растереть с одним стаканом сахара, затем добавить по одному желтки, не прекращая растирать массу, добавить сметану, тщательно растереть массу до полного исчезновения кристаллов сахара, после чего всыпать соду и добавить натертый вместе с цедрой лимон, перемешать.

Муку смешать с измельченными орехами, белки с другим стаканом сахара взбить в стойкую пену, все соединить, быстро замесить легкое воздушное тесто, перемешивая сверху вниз, чтобы сохранить структуру пены. Разложить тесто в подготовленные формы, осторожно поставить в духовку при температуре 180 ˚С и выпекать до готовности.

Подавать к чаю, кофе.

КЕКСЫ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

Для теста: *4 яйца, 4 столовые ложки сахарной пудры, 4 столовые ложки муки.*

Для начинки и глазури: *400 г сладких сливок с ванилином, 100 г шоколада, 100 г сливочного масла.*

Яичные желтки и сахарную пудру взбить в пену, добавить к ней муку и крепкую пену из яичных белков.

Смазать маслом маленькие круглые формы для выпечки кексиков, посыпать мукой и наполнить более, чем на половину высоты. Выпекать изделия в горячей печи. Готовые кексы вынуть из формочек и чайной ложкой вырезать в каждом посередине ямку. Кексики обмакнуть в шоколадную глазурь, а когда она немного затвердеет, наполнить ямки изделий взбитыми сливками.

Способ приготовления глазури: шоколад в маленькой кастрюле развести на пару и, добавляя малыми дозами топленое сливочное масло, вымешать густую массу.

КЕКС «КИСЛЫЙ»

Для теста: *200 г сливочного масла, 300 г сахара, 6 яиц, 100 г молока, 500–600 г пшеничной муки, 2 лимона, сахарная пудра.*

Сливочное масло разотрите с сахаром и лимонной цедрой, введите по одному яйцу и взбейте до растворения сахара.

В смесь яиц и сливочного масла влейте молоко, перемешайте, добавьте лимонный сок, просеянную пшеничную муку, замесите тесто. Выложите его в смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями форму и выпекайте. Остывший кекс положите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой.

КЕКС ОРЕХОВЫЙ

1 стакан муки, 5 столовых ложек картофельного крахмала, 1 стакан топленого сливочного масла, 1 стакан сахара, 8 яиц и 1 стакан рубленых орехов.

В хорошо размятое сливочное масло кладут сахарный песок и растирают до исчезновения крупинок сахара. Не переставая мешать, добавляют постепенно по одному яйцу, хорошо все выбивают до состояния однородной массы, а затем смешивают с мукой, крахмалом и мелко рубленым миндалем или орехами. Готовое тесто выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, на 3/4 ее высоты. Выпекают кекс при температуре 210–220 ˚С в течение 1 часа. Готовность кекса узнают с помощью деревянной иглы. В выпеченном изделии тесто не прилипает к игле при проколе.

Рубленые орехи в кексе можно заменить изюмом, тесто ароматизировать ванильным сахаром.

КЕКС «МАЙСКИЙ»

600 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г сахара, 100 г маргарина, 4 яйца (2 – в тесто, 2 – на смазку), 100 г изюма, 1 чайная ложка соли, 40 г дрожжей, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Тесто готовят опарным способом. Затем делят его на 5 частей, раскладывают в цилиндрические формы, смазанные жиром, и ставят в теплое место для расстойки на 30–40 минут. Заготовки смазывают яйцом и выпекают при температуре 180–200 ˚С в течение 50 минут. Выпеченные изделия охлаждают, вынимают из формы и посыпают сахарной пудрой.

КЕКС «ВЕСНА»

Для теста: *2 тонких стакана муки, 2 стакана сахара, 250 г сливочного масла, 1 стакан перебранного, промытого и подсушенного изюма, 2 яйца и 4 желтка, 1/2 чайной ложки соды, 4 взбитых в стойкую пену белка, соль на кончике ножа.*

Для глазури: *1 белок, 1/2 стакана просеянной сахарной пудры.*

Растереть масло с сахаром, присоединить яйца и желтки и продолжать растирать (взбивать) массу до полного растворения сахара. Добавить соль, соду, все перемешать, всыпать одновременно муку и изюм, перемешать, ввести взбитые белки и окончательно быстро замесить тесто с белками, перемешивая сверху вниз, чтобы сохранить тесто пышным и легким. Все последующие операции повторяются, как указано выше.

Охлажденные кексы украсить белково-сбивным кремом, приготовленным из двух белков.

КЕКС ТВОРОЖНЫЙ С ИЗЮМОМ

Для теста: *1,5 стакана муки, 130 г сливочного масла, 1*

стакан сахара, 200 г творога, 1 стакан изюма, 3 яйца, 1/2 чайной ложки соды, сок лимона, соль на кончике ножа.

Для отделки: *сахарная пудра.*

Масло с сахаром растереть добела, по одному добавить желтки, протертый через сито творог, соду и сок лимона, изюм, перемешать, добавить муку и, замесив тесто до половины, ввести взбитые белки и окончательно замесить тесто. Разложить в формы, испечь. Охлажденный кекс извлечь из форм, обсыпать сахарной пудрой.

КЕКС КОФЕЙНЫЙ С ИЗЮМОМ

350 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 5 яиц, 100 г изюма, 2–3 столовые ложки кофе, смолотого и сваренного в 100 г воды, процеженного, охлажденного, 1/2 чайной ложки соды.

Масло с сахаром растереть добела. Не прекращая растирание массы, добавить постепенно, по одному 3 желтка и 2 яйца, влить кофе, перемешать, всыпать муку, соду, изюм, ввести взбитые в стойкую пену белки, все быстро и тщательно перемешать. Тесто выложить в кексовую форму, смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Выпекать при температуре 180 °С в течение примерно 1 час.

Подавать к кофе или сливкам.

КЕКС ТВОРОЖНЫЙ

Для теста: *250 г сливочного масла, 250 г творога, 200 г сахара, 500 г пшеничной муки, 4 яйца, 150 г изюма, 1 лимон, питьевая сода, соль.*

Взбейте масло с сахаром, добавляя по одному яйца, сок половины лимона и натертую лимонную цедру, творог, изюм, соль, просеянную муку и погашенную лимонным соком соду. Тесто хорошо вымесите и выложите в смазанную форму. Выпекайте при средней температуре около 50 минут.

КЕКС МИНДАЛЬНЫЙ

3/4 стакана муки, 150 г сливочного масла, 150 г сахарного песка, 1/2 стакана рубленого миндаля, 7 яиц, 1 чайная ложка соды, 1/2 лимона.

Масло растереть добела с сахарной пудрой до полного растворения кристаллов сахара, затем, не прекращая растирания, постепенно ввести по одному 7 желтков, добавить соду и натертую на мелкой терке цедру лимона, всыпать муку, смешанную с ядрами миндаля, и взбитые с сахаром в стойкую пену белки. Аккуратно и быстро перемешать массу сверху вниз, чтобы не разрушить структуру пены. Тесто положить в форму, обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой. Поставить в духовку при температуре 180 °С и выпекать 50–60

минут.

КЕКС ШОКОЛАДНЫЙ

Для теста: *2 стакана муки, 1 стакан сахарной пудры, 250 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 5 яиц, 2–3 столовые ложки какао-порошка, 1 чайная ложка соды, 1 натертый на мелкой терке лимон.*

Для глазури: *150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла, 2 столовые ложки какао-порошка, 3 столовые ложки горячей воды.*

Масло растереть с сахарной пудрой добела, затем добавить по одному желтки, сметану, перемешать, всыпать соду, добавить натертый на мелкой терке лимон вместе с цедрой, еще раз перемешать, всыпать муку, смешанную с порошком какао, и ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить тесто, перемешивая его сверху вниз.

Последующие операции выполняются, как указано ранее.

КЕКС С КОРИЦЕЙ

Для теста: *2 стакана муки, 1,5 стакана сахара, 6 яиц, 1/2 стакана сухого молока, горсть ядер орехов, 1 столовая полная ложка корицы.* Белки отделить от желтков. Желтки взбить с сахаром до получения пышной пены. Белки взбить с оставшимся сахаром до получения стойкой пены. Корицу смешать с 1 чайной ложкой сахара. Муку смешать с сухим молоком.

Соединить обе взбитые яичные массы, всыпать муку с сухим молоком, быстро замесить тесто. В смазанную размягченным маслом и обсыпанную мукой форму положить половину теста, посыпать корицей и положить оставшееся тесто. Поверхность посыпать ядрами орехов, корицей. Кекс испечь при температуре 180 ˚С. После охлаждения извлечь кекс из формы. Подавать к чаю, кофе.

КЕКС С ЦУКАТАМИ

Форма кекса – прямоугольная или конусообразная.

Для теста: *1 стакан муки, 3/4 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 3/4 стакана изюма, 3/4 стакана апельсиновых цукатов, 1/2 чайной ложки соды, соль на кончике ножа.*

Для отделки: *горсть ядер орехов и 1 столовая ложка цукатов, 1 чайная ложка сахарной пудры.*

Масло растереть с половиной сахара. Не прекращая взбивания массы, добавить по одному желтки. Массу взбивать до полного растворения кристаллов сахара. Затем добавить изюм и цукаты, перемешать, всыпать муку и ввести взбитые с сахаром в стойкую пену белки. Быстро замесить тесто, перемешивая сверху вниз, положить в форму, испечь. Охлажденный кекс посыпать

сахарной пудрой, украсить цукатами, ядрами орехов.
Подавать к чаю, кофе.

БЛИНЫ ЦАРСКИЕ

Для опары: *примерно 500 г (3 стакана) пшеничной муки, 50 г дрожжей и 1/2 л или чуть больше молока.*

Для теста: *6 желтков, 200 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу, 500 г муки, 300 г 30 %-ных сливок, 6 белков.*

Как видно из рецепта, тесто для царских блинов содержит много сдобы, а это означает, что его надо готовить в два или три приема, иначе дрожжам не «поднять» столько сдобы. Поэтому сначала надо приготовить опару из теплого молока, дрожжей и муки. Дать опаре выбродиться. Когда она поднимется, добавить растертые в однородную массу 6 желтков с 200 г сливочного масла, солью и сахаром, просеять через сито 500 г муки, тщательно перемешать тесто, поставить в теплое место для брожения на 40–60 минут. Когда тесто поднимется вновь, ввести порознь взбитые в стойкую пену белки и сливки, перемешать тесто сверху вниз и выпекать блины.
Подавать с икрой, лососиной, семгой.

БЛИНЫ КРАСНЫЕ

Для опары: *300 г муки, 25 г дрожжей, 1/2 л молока.*

Для теста: *5 желтков, 150 г сливочного масла, 300 г муки, соль и сахар по вкусу, 5 белков.*

Приготовить опару из муки, теплого молока и дрожжей, поставить на 1–1,5 часа в теплое место для выбраживания. Когда опара поднимется, добавить растертые добела сливочное масло с желтками, сахаром и солью, просеять муку и замесить однородное тесто. Поставить в теплое место. Когда тесто поднимется вторично, ввести в него взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и через 10–15 минут печь блины.

БЛИНЫ ПРАЗДНИЧНЫЕ

5 стаканов пшеничной муки, 4 стакана молока, 1,5 стакана сливок, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 50 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу (но не более 1 столовой ложки).

Приготовить опару из трех стаканов муки, трех стаканов молока и дрожжей. Далее готовить как сдобные блины.

БЛИНЫ СМЕТАННЫЕ

30 г дрожжей, 1 стакан гречневой муки, 1 столовая ложка сахара, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю один стакан теплой воды, размешать в ней дрожжи, добавить всю гречневую муку, размешать и поставить опару в теплое место. Пока опара подходит, выложить в кастрюлю сметану, всыпать всю пшеничную муку и замесить негустое тесто.

Охлажденные яичные белки взбить, добавить их и размягченное сливочное масло в тесто из пшеничной муки и перемешать. Когда опара подойдет, выложить ее в кастрюлю с тестом из пшеничной муки, добавить стакан теплого молока с растворенной в нем солью, сахаром и тесто хорошо взбить. Выпекать блины обычным способом.

БЛИНЧИКИ ТОНКИЕ

3 яйца, 1 стакан муки, 3–3,5 стакана молока, соль, сахар по вкусу.

Растереть с солью и сахаром яйца, добавить полтора стакана молока, муку. Все хорошенько размешать и развести оставшимся молоком. На маленькую, хорошо разогретую сковороду налить немного растительного масла и вылить тонкий слой теста. Запечь блинчики с обеих сторон.

ОЛАДЬИ СМЕТАННЫЕ

2 стакана пшеничной муки, 3 яйца, 1 стакан сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды, соль по вкусу.

Вылить в кастрюлю сметану, добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, муку и все хорошо размешать. Развести в двух столовых ложках молока соду и вылить смесь в кастрюлю с тестом. Туда же осторожно ввести взбитые яичные белки. Выпекать оладьи обычным способом.

ЯИЧНИЦА С ТУШЕНЫМИ ГРИБАМИ И ГРЕНКАМИ

8 яиц, 160 г белого хлеба, 80 г маргарина или сливочного масла, 160 г грибов, 300 г помидоров, 300 г томатного соуса, зелень, соль по вкусу.

На поджаренные гренки укладывают яичницу. Сбоку блюдо украшают букетиками грибов, тушенных вместе с мелко нарезанными помидорами. Поливают томатным соусом, посыпают зеленью петрушки или укропа.

ЯИЧНИЦА С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ

8 яиц, 150 г хлеба, 60 г сливочного маргарина, соль.

Тонкие ломтики хлеба без корки нарезают небольшими треугольниками, ромбиками или квадратиками, поджаривают с обеих сторон на жире, затем на них выливают яйца, солят и жарят.

ВОЗДУШНАЯ ЯИЧНИЦА НА ХЛЕБЕ

8 яиц, 200 г пшеничного хлеба, 200 г нежирной ветчины, 40 г маргарина, зелень, перец, соль.

Ветчину и хлеб нарезают ломтиками и слегка поджаривают на жире. Белки взбивают в пену, желтки оставляют в скорлупе. На хлеб кладут ветчину, на нее – взбитые белки. В белках делают

углубление и кладут в них желтки, посыпают солью, перцем и сразу же запекают. Подают, украсив зеленью.

ЯИЧНИЦА С ИКРОЙ

200 г икры свежей рыбы, 6 яиц, 150 мл молока, 20 г маргарина, соль.

Икру свежей рыбы растирают, добавляют взбитое с молоком яйцо, соль и запекают в духовке.

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

3 ломтика белого хлеба (100 г), 6 яиц, 1 1/2 стакана молочного соуса средней густоты, 3 ложки тертого сыра, 1 столовая ложка сливочного масла.

Нарезают кусочками белый хлеб и поджаривают в сливочном масле. Сверху кладут очищенные от скорлупы сваренные яйца (в «мешочек»), заливают горячим, средней густоты молочным соусом, посыпают тертым голландским сыром и запекают в духовке.

На стол подают в той же сковородке, полив яйца маслом.

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ГРУДИНКА С ОВОЩАМИ

1 кг свежей, слегка посоленной или копченой грудинки, вода, соль, 1 крупная брюква, 8–10 картофелин, 1/2 кочана капусты, 4–5 шт. моркови, 2 крупные или 4–5 мелких головок репчатого лука.

Свежее мясо натереть солью и держать несколько часов в холодном месте. Затем положить мясо на противень, налить воды и жарить в течение 1 часа при температуре 160–170 °С, время от времени поливая водой и поворачивая. По прошествии часа положить в образовавшуюся на противне жидкость ломти капусты, брюквы и морковь, разрезанную вдоль на две равные части. Нарезанный картофель поместить на другие овощи и продолжать жарить все вместе до полной готовности. Овощи также следует время от времени поливать жидкостью. Если мясо свежее, то овощи посыпать солью. Готовую пищу переложить на блюдо, расположив овощи группами и нарезав мясо тонкими ломтиками. Соус сервировать в соуснике. На гарнир подать какой-либо салат из сырых овощей.

ШПИГОВАННОЕ ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

600 г телятины (мякоти), 40 г шпика, соль, 1 столовая ложка жира, 1 лук-порей, 1 корень петрушки, 1 морковь, 1 стакан воды, 1 чайная ложка муки, сметана.

Мясо отбить, толстые пленки удалить. Шпик нарезать соломкой и воткнуть в разрезы, сделанные вдоль волокон. Перевязать мясо ниткой, чтобы получился ровный рулет. Жир разогреть, обжарить в нем мясо до образования светло-коричневой корочки. Затем жаркое можно тушить на плите в гусятнице или жарить в духовке. В обоих случаях добавить жидкости и кореньев. Температура

должна быть умеренной. Продолжительность жарки составляет 1 1/2 часа. С готового жаркого удалить нитки, переложить его на подогретое блюдо и разрезать на тонкие ломти. В образовавшуюся при тушении жидкость положить муку и сметану и приготовить соус.

ПАШТЕТ ИЗ ПТИЦЫ

500 г отварного или жареного мяса птицы, 200 г сливочного масла, соль, перец, 1 столовая ложка коньяка, 2–3 столовые ложки пряного соуса, немного лимонного сока.

Удалить с мяса кожу, пропустить его 2–3 раза через мясорубку с частой решеткой. Масло взбить, растереть с пюре из птичьего мяса, приправить.

Паштет используется для приготовления бутербродов, для начинки корзиночек из песочного или слоеного теста либо подается в качестве самостоятельной закуски на холодный стол. Украшается ломтиками лимона.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПТИЦЫ

500 г жареной или вареной птицы, 200 г паштета из мяса птицы, 1 маринованное или консервированное яблоко, 1 маленький соленый огурец, 3 апельсина, 1 помидор, 1/2 лимона, зелень петрушки, 1 вареная морковь.

Желе: *1/2 л прозрачного бульона, лимонный сок, 200 г желатина.*

Мясо нарезать тонкими ломтиками и разложить порциями на блюде.

Нанести на мясо при помощи шприца паштет и украсить тонкими ломтиками овощей и зеленью. Прозрачный бульон довольно остро заправить. Замочить желатин на 1/2 часа в холодной воде, затем растворить в горячей воде и прокипятить вместе с бульоном. Если бульон недостаточно прозрачен, то можно добавить 2 яичных желтка и немного уксуса, взбивая, довести до кипения, затем процедить через плотную ткань. Смешанный с желатином бульон охладить и, когда он наполовину загустеет, залить им мясо так, чтобы он покрывал ломтики.

Подавать на холодный стол.

КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА В ФОЛЬГЕ

800 г мяса курицы или индейки, соль, перец, 1 столовая ложка лимонного сока или томатного пюре, 1 головка репчатого лука или 1 лук-порей, 2 столовые ложки зелени петрушки, 1 чайная ложка тертого корня петрушки, 2 столовые ложки сливочного масла или сметаны.

Мясо нарезать на порционные куски и положить их на фольгу. Каждый кусок посыпать приправами и положить сверху кусочек масла или немного сметаны. Осенью можно добавить

также свежие помидоры. Все продукты завернуть в фольгу так, чтобы во время запекания жидкость не вытекла. Завернутые в фольгу куски мяса положить на противень и запекать в духовке при температуре 200 °С 40–50 минут, бройлеры – 20–30 минут. Перед тем как вынуть мясо из духовки, надо попробовать иглой, готово ли оно. На стол подавать вместе с фольгой, чтобы мясо находилось в образовавшемся при запекании соусе.

Гарнировать отварным рисом или картофелем и салатом из сырых овощей.

Радоница

Во вторник, на следующей неделе после Пасхи, совершается пасхальное поминовение усопших.

КУТЬЯ ПОМИНАЛЬНАЯ

1 стакан риса, 100 г изюма без косточек, 100 г меда.

Рис отварить до мягкости. Отдельно сварить изюм, соединить с рисом, подсластить медом, предварительно разведенным в небольшом количестве кипяченой воды.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ «КРЕСТЦЫ»

2 стакана муки, 300 г меда, 2–3 столовые ложки оливкового масла, 100 г истертых ядер орехов, 1 чайная ложка пряностей, 1 лимон, 1/2 чайной ложки питьевой соды.

Ядра грецких орехов, миндаля или лещинных тщательно истереть или

пропустить через мясорубку, соединить с медом, добавить растительное масло, пряности, натереть на мелкой терке лимон с цедрой, удалив семечки. Массу перемешать до однородности, всыпать смешанную с содой муку, замесить тесто. Раскатать, вырезать выемкой «крестик» заготовки из теста, положить сверху изюминки, испечь.

Флипы

Для приготовления флипа используют яичный желток, растертый с сахаром, разнообразные сиропы, соки. Составные части напитка предварительно охлаждают и непродолжительно взбивают в миксере или с помощью венчика. К бокалу можно подать синтетическую или натуральную соломинку.

Готовый напиток посыпают уже в бокалах какой-либо измельченной пряностью – корицей, гвоздикой, молотым кофе, порошком какао, шоколадом.

ФЛИП С ГРАНАТОВЫМ СОКОМ *200 мл черничного сока, 200 мл гранатового сока (только что отжатого из плода), 2 желтка, 50 мл основного сахарного сиропа.*

ДЕТСКИЙ *На 1 бокал 1 яйцо, 20 мл основного сахарного сиропа, 200 мл виноградного сока.*

КОФЕЙНО-СЛИВОЧНЫЙ

6 желтков или 3 яйца, 100 мл кофейного сиропа, 200 мл сливок, 100 мл крепкого черного холодного кофе.

Все взбивают и процеживают в 4 бокала, добавляют в каждый бокал щепотку корицы или мелко размолотых зерен натурального кофе.

КОФЕЙНЫЙ *350 мл молока, 100 мл кофейного сиропа, 3 яичных желтка или 400 мл холодного черного кофе, 100 мл*

молока, 3 яичных желтка.

ШОКОЛАДНЫЙ

300 мл молока, 80 мл шоколадного сиропа, 3 яичных желтка, 20 мл апельсинового сиропа, 80 мл сливок.

Разлить в бокалы и в каждый бокал сверху положить взбитые сливки.

МЕДОВЫЙ *350 мл молока, 100 г меда, 2 яичных желтка, 80 мл сливок.*

ТОМАТНЫЙ *300 мл томатного сока, 2 яичных желтка, 100 мл холодного молока, соль и перец по вкусу или 250 мл томатного сока, сок одного лимона, 3 яичных желтка, 50 г соуса шашлычного или «Кетчуп», соль и перец по вкусу.*

ФЛИП С СЫРОМ

200 г тертого сыра, 200 мл томатного сока, 3 яйца, соль и перец по вкусу.

Фризы

Взбитую пышную смесь переливают в бокалы, в которые предварительно засыпают пищевой дробленый лед, добавляют хорошо газированную, охлажденную минеральную воду невысокой минерализации, приблизительно 30–50 % емкости бокала.

Украшают ягодами, ломтиками лимона.

ФИЗ С СОКОМ «TAORO» *300 мл сока «Taoro», 2–3 яичных белка, 80–100 мл апельсинового сиропа, пищевой лед.*

ПЕРСИКОВЫЙ *250 мл персикового сока, сок 1 лимона, 50–70 мл лимонного сиропа, 2–3 яичных белка, пищевой лед.*

ЯБЛОЧНО-РЯБИНОВЫЙ *300 мл яблочно-рябинового сока, 70 г меда, 2–3 яичных белка, пищевой лед.*

ЦИТРУСОВЫЙ *250 мл апельсинового сока, сок 1 лимона, 50 мл сиропа из яблочного варенья, 2–3 яичных белка, пищевой лед.*

ВИШНЕВЫЙ *200 мл вишневого сока, 30–50 мл лимонного сиропа, 2–3 яичных белка, пищевой лед.*

ВИНОГРАДНО-ВИШНЕВЫЙ *300 мл виноградного сока, 120 г вишневой массы, протертой без косточек, 40 мл лимонного сока, пищевой лед.*

ФИЗ ГРАНАТОВЫЙ *250 мл гранатового сока (желательно получить из плода натуральный яркий сок), 60 мл чайного сиропа, 2–3 яичных белка, пищевой лед.*

ТОМАТНЫЙ *300 мл томатного сока, сок 1 лимона, сахарный сироп и соль по вкусу, 2 яичных белка, пищевой лед.*

ГРЕЙПФРУТОВЫЙ *200 мл грейпфрутового сока, 100 мл апельсинового сиропа, 2–3 яичных белка.*

СМОРОДИНОВЫЙ *200 мл смородинового сока, 100 мл сахарного сиропа, 2 яичных белка.*

ВИШНЕВЫЙ

200 г вишневой массы без косточек или вишневого сока, 50 мл лимонного сока, 80 мл сахарного сиропа, 2–3 яичных белка.

По такой рецептуре делают и клубничный физ.

Смешанные молочные напитки

КЛУБНИКА С МОЛОКОМ

750 г клубники, 400 мл молока, 100 г сахара.

Подготовленные ягоды целые, разрезанные пополам или помятые вилкой засыпают сахаром. Накрывают и оставляют на непродолжительное время. Непосредственно перед подачей на стол заливают холодным молоком. Сверху посыпают крошками белых или ржаных сухарей.

МОЛОКО С ЛИМОНОМ *500 мл молока, 1 яйцо, 20–40 г сахара, сок 1 лимона, немного лимонной цедры.*

МОЛОКО С ОБЛЕПИХОЙ *500 мл молока, 1–2 яйца, 100–200 мл сока облепихи, 40–60 г сахара или меда.*

МОЛОКО С ФРУКТОВЫМ ИЛИ ЯГОДНЫМ СОКОМ

150 мл молока, 50 мл сока фруктово-ягодного, 24 г сахара.

В молоко добавляют сахар или сахарный сироп, а затем фруктовый или ягодный сок (вишневый, черносмородиновый, сливовый), размешивают и подают.

МОЛОКО С ФРУКТОВЫМ СОКОМ И МОРОЖЕНЫМ

125 мл молока, 25 мл сока фруктового или ягодного, 50 г мороженого.

В молоко добавляют фруктовый или ягодный сок (сливовый, черносмородиновый, вишневый и др.) и размешивают. В напиток кладут шарик сливочного мороженого и сразу подают.

МОЛОКО С КОФЕ И МОРОЖЕНЫМ

125 мл молока, 6 г кофе молотого, 16 г сахара, 50 г сливочного мороженого.

Готовят напиток аналогично предыдущему, заменив сок кофейным экстрактом. Для получения экстракта варят крепкий кофе (при варке кипятят его 3–4 минуты), а затем процеживают, добавляют сахар и вновь доводят до кипения, после чего охлаждают.

КЛУБНИЧНО-МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК

250 мл клубничного сока, 10 г сахара или меда, 500 мл молока.

Смешивают клубничный сок с сахаром или медом и взбивают, добавляя при этом холодное молоко.

МОЛОЧНЫЙ НАПИТОК С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

1 л молока, 200 мл смородинового сока, 80–100 г сахарной пудры.

К холодному прокипяченному молоку прибавляют сок черной смородины, сахарную пудру и размешивают. Напиток подают

холодным.

НАПИТОК ИЗ СОКА С МОЛОКОМ И МОРОЖЕНЫМ

250 мл молока, 250 мл сока, 100–150 г сливочного мороженого.

В стаканы или фужеры наливают пастеризованное молоко, фруктовый или ягодный сок (сливовый, черносмородиновый, вишневый и др.) и размешивают. В напиток кладут сливочное мороженое и немедленно подают.

СЛИВКИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОКОМ

125 мл сливок, 1/2 желтка, 24 г сахара, 25 мл апельсинового сока.

Яичный желток растирают с сахаром, добавляют апельсиновый сок, вливают пастеризованные сливки, размешивают, разливают в бокалы и сразу подают.

МОЛОКО С ДЖЕМОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ

160 мл молока, 40 г джема или варенья.

Напиток готовится также, как с фруктовым или ягодным соком.

МОЛОКО С ДЖЕМОМ ИЛИ ВАРЕНЬЕМ И МОРОЖЕНЫМ

120 мл молока, 30 г джема или варенья, 50 г мороженого.

В стакан или фужер кладут джем или варенье, заливают пастеризованным охлажденным молоком, добавляют шарик мороженого и сразу подают.

МОЛОКО С МЕДОМ

210 мл молока, 10 г сахара, 1 желток.

Яичный желток тщательно растирают с сахаром и при непрерывном помешивании медленно вливают горячее молоко или сливки. Подают напиток горячим или охлажденным.

ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ С КИПЯЩИМ МОЛОКОМ

6 желтков, 120 г сахара, 1 л молока, 60 мл рома.

Взбивают в миске желтки с сахарной пудрой до кремообразной консистенции. Затем понемногу добавляют горячее молоко (предварительно молоко кипятят), ром и, не дав остыть, подают в чашках.

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО

1 л молока, 50 г сладкого миндаля, 3 г горького.

Миндаль ошпаривают, очищают и прогревают. Заливают молоком и ставят на холод на 1 час. Перед подачей на стол молоко процеживают сквозь сито.

ТОМАТНЫЙ НАПИТОК СО СЛИВКАМИ

200 мл томатного сока, 2 желтка, 50 мл сливок, мелко измельченная зелень, соль и сахар.

Тщательно растирают яичные желтки со сливками, добавляют мелко измельченную зелень. Непрерывно помешивая, вливают тонкой струйкой томатный сок. Готовый напиток заправляют по

вкусу солью и сахаром.

НАПИТОК МОЛОЧНО-МОРКОВНЫЙ

150 мл молока, 2 моркови, соль по вкусу.

Морковь натирают на терке и смешивают в бокале с охлажденным молоком и щепоткой соли. Тертую морковь можно заменить морковным соком.

ГАЗИРОВАННЫЙ МОЛОЧНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ НАПИТОК С МОРОЖЕННЫМ

20 мл апельсинового сока, 10 мл сахарного сиропа, 50 г сливочного мороженого, 1 яйцо, 30 мл молока, 60–80 мл газированной воды.

Все компоненты взбивают, вливают в бокал и добавляют газированную воду. Подают газированные напитки с соломинкой.

ГАЗИРОВАННЫЙ МОЛОЧНО-ВИНОГРАДНЫЙ НАПИТОК

60 мл виноградного сока, 5 мл сахарного сиропа, 1 яйцо, 30 мл молока, 60–80 мл газированной воды.

Готовят и подают аналогично предыдущему напитку.

Кисло-молочные продукты

ВЕСЕННИЙ НАПИТОК ИЗ КИСЛОГО МОЛОКА

Охлажденное кислое молоко взбивают с мелко нарезанным зеленым укропом, солят и сразу подают к столу.

МОЛОЧНО-СВЕКОЛЬНЫЙ НАПИТОК

100 мл кислого молока, 50 мл свекольного сока, 25 мл томатного сока, 25 г яблочного пюре, зелень петрушки, соль, сахар, перец.

В сбитое кислое молоко понемногу добавляют свекольный и томатный соки, яблочное пюре и измельченную зелень петрушки. Готовый напиток посыпают солью, сахаром и перцем.

ПИКАНТНЫЙ НАПИТОК ИЗ КИСЛОГО МОЛОКА

100 мл кислого молока, 50 мл томатного сока, 50 мл сока моркови или репчатого лука, чеснок, соль, перец измельченный, сахар.

Кислое молоко взбивают с томатным соком, добавляют сок корнеплодов и растертый чеснок. Напиток посыпают солью, черным и красным перцем, сахаром.

ТРОИЦА

На пятидесятый день после Пасхи, в воскресенье, празднуется День Святой Троицы (Пятидесятница). Накануне, в субботу, отмечается Троицкая Родительская Суббота, поминовение усопших. Вслед за Пятидесятницей, в понедельник, – День Святого Духа.

Поминальный стол

К Поминальному столу принято подавать ритуальные кушанья – постную кутью, блины и кисель. Кроме этих обязательных блюд подают холодные рыбные закуски, сельдь, шпроты, рыбные кушанья, пироги, пряники, печенье.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ РЫБЫ

1 кг свежей рыбы, 1 л воды, 1 луковица, по 1 корню петрушки, сельдерея, моркови, соль, черный молотый перец, 40–50 г желатина.

Свежую рыбу (судак, карп, щука и др.) очистить, выпотрошить, вымыть, отделить головы и хвосты, разделить на куски, кости удалить. Головы и хвосты опустить в холодную воду, поставить на огонь, довести до кипения, снять пену, добавить коренья (морковь, лук, петрушку, сельдерей), перец, лавровый лист, соль и продолжать варить 15–20 минут, периодически снимая пену. Головы и хвосты вынуть из отвара, опустить в него куски очищенной рыбы, варить до готовности на медленном огне, после чего, осторожно вынуть из бульона шумовкой куски рыбы, положить их на блюдо или в формочки.

Бульон процедить через 2–3 слоя марли. В процеженный бульон добавить набухший в теплой воде желатин, довести до кипения (но не кипятить) и залить им куски рыбы.

Украсить блюдо вареной морковью, нарезанной звездочками, зеленым горошком, зеленью петрушки, кружками сваренного вкрутую яйца, залить бульоном, поставить в холодное место. Можно украсить блюдо и ломтиками лимона, но только после застывания, иначе желе будет горчить.

К заливной рыбе подать хрен или майонез.

СТУДЕНЬ ИЗ РЫБЫ

1 кг разной рыбы, 60 г репчатого лука, 100 г моркови, 40 г кореньев петрушки, 1,5 рыбного бульона, перец, соль.

Свежую или свежемороженую рыбу (желательно разных сортов) разделывают, нарезают на куски и солят. В готовом бульоне из рыбных отходов отваривают с кореньями и специями кусочки рыбы. Рыбу вынимают, отвар процеживают, заливают им рыбу и ставят в холодное место. Подают с хреном.

МОЛОКИ СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ В ЯЙЦЕ

150 г молок, 3 яйца, 10 г зелени, горчица по вкусу.

Молоки промывают, снимают пленку, хорошо растирают с желтками вареных яиц и горчицей. Кладут в корзиночки из белка вареных яиц и посыпают зеленью.

ПАШТЕТ РЫБНЫЙ С МОЛОКАМИ

800 г филе рыбы, 150 г молок, 120 г репчатого лука, 80 г моркови, 60 г маргарина, зелень.

Лук и морковь шинкуют, слегка обжаривают, затем добавляют филе и молоки свежей рыбы, пряности, соль по вкусу, жарят до готовности. Массу дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, затем кладут оставшееся от обжаривания масло, взбивают и охлаждают паштет. Подают, украсив зеленью.

ПАШТЕТ ИЗ ИКРЫ РЕЧНОЙ РЫБЫ ПО-КАНАДСКИ

300 г икры, 2 яйца, 100 г сухарей, 10 г анчоусов, 10 мл лимонного сока, 400 г картофельного пюре, 50 г маргарина, 40 г зелени петрушки и укропа, соль, перец по вкусу.

Свежую икру речной или прудовой рыбы обдают кипятком, варят 8–10 минут, растирают вилкой, смешивают с сырыми яйцами, зеленью, молотыми сухарями и заправляют солью, перцем, анчоусами, лимонным соком. Массу укладывают в смазанную жиром и обсыпанную сухарями форму, сверху – слой картофельного пюре, раскладывают на нем кусочки маргарина и запекают в жарочном шкафу на среднем огне 15–20 минут.

ИКРА РЕЧНОЙ РЫБЫ, ЗАПЕЧЕННАЯ С ХЛЕБОМ

400 г свежей икры, 100 г репчатого лука, 100 мл молока, 100 г пшеничного хлеба, 20 г жира, соль по вкусу, зелень.

Икру и замоченный в молоке пшеничный хлеб пропускают через мясорубку, добавляют мелко нарубленный репчатый лук, соль, перец, укладывают ровным слоем на лист, смазанный жиром, запекают в духовке до румяной корочки. Нарезают на порции, посыпают мелкорубленной зеленью.

СУФЛЕ ИЗ ИКРЫ С КАРТОФЕЛЕМ И ЯЙЦОМ

300 г икры свежей рыбы, 100 г репчатого лука, 50 г маргарина, 400 г отварного картофеля, 200 мл молока, 3 яйца.

Икру растирают, перемешивают со слегка обжаренным луком и размятым картофелем, добавляют молоко, соль и растертые желтки, в конце – взбитые белки. Выкладывают на смазанную жиром сковороду и запекают в духовке.

ЩУЧИНА

600 мл воды для бульона, 400 г рыбьих голов, костей, пузырей, плавников, 60 г лука, 40 г петрушки, 500 г филе рыбы, 250 г огурцов, 60 г кореньев хрена, 120 г зеленого лука, 40 г укропа, 800 мл кваса, специи.

Готовят крепкий рыбный бульон из голов, костей, пузырей, плавников. Филе щуки, судака, налима, сома, сазана, морского окуня припускают в этом же бульоне и охлаждают в нем. Свежие огурцы очищают и шинкуют. Корень хрена натирают, зеленый лук и укроп шинкуют, смешивают, заливают охлажденной ухой, добавляют квас. При подаче кладут кусочки припущенной рыбы.

Отдельно подают сметану и лед. Вместо хрена вместе со льдом можно положить тертую редьку.

Салаты и винегреты

САЛАТ РЫБНЫЙ

200 г отварного филе рыбы, 150 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 2 столовые ложки готового хрена, 1/2 стакана майонеза, пучок зеленого лука, 1 чайная ложка сахара, уксус, соль по вкусу.

В подсоленной воде отварить свежую рыбу, картофель отварить в мундире. Хрен смешать с сахаром, солью, при необходимости добавить уксус, перемешать, соединить с рыбой и подготовленными овощами, заправить майонезом, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ

400 г отварного картофеля, 200 г вареной или жареной рыбы, 1 помидор, 50 г зеленого лука, 100 г майонеза, 100 г сметаны, зелень укропа.

Картофель нарезать кубиками. Рыбу отварить в небольшом количестве воды со специями или обжарить в растительном масле, разделить на кусочки, зеленый лук мелко нарезать, все компоненты смешать, заправить майонезом, смешанным со сметаной, посыпать зеленью укропа, украсить цветком из помидора.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ С ЯЙЦОМ

1 банка печени трески, 5 яиц, сваренных вкрутую, 2 крупные луковицы или 150 г зеленого лука, соль, перец черный молотый по вкусу.

Печень трески нарезать мелкими кусочками, яйца и репчатый лук (или зеленый) мелко изрубить, все соединить, приправить солью, перцем и жиром, оставшимся в банке, перемешать, положить в салатник, украсить цветком из яйца, кольцами лука, зеленью.

САЛАТ РЫБНЫЙ С МАРИНОВАННЫМ ПЕРЦЕМ

300 г трески или другой рыбы, 500 г отварного картофеля, 200 г маринованного перца, 5 яиц, 200 г майонеза.

Отварную треску нарезать кубиками, картофель и яйца – ломтиками, перец – соломкой, осторожно перемешать, приправить солью по вкусу, залить майонезом, положить в салатник, украсить цветком из яйца.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ С МАЙОНЕЗОМ

500 г консервированной стручковой фасоли, 3 головки репчатого лука, 300 г майонеза.

Стручковую фасоль смешать с нарезанным кольцами репчатым луком, залить майонезом.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ И ПОМИДОРОВ

200 г огурцов, 200 г помидоров, луковица, 1/2 стакана

сметаны, соль, пучок зеленого лука.

Огурцы и помидоры нарезать кружочками, положить в салатник. Репчатый лук измельчить и смешать со сметаной, посолить, полученным соусом залить нарезанные овощи. Салат посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ И ЯИЦ

4 помидора, 4 яйца, сваренных вкрутую, 3/4 стакана сметаны, соль, зелень.

Помидоры и яйца нарезать дольками. К сметане добавить соль и мелко нарезанную зелень. Помидоры и яйца положить в салатник вперемешку, залить соусом, украсить цветком из помидора и зеленью.

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА, ЧЕСНОКА И САЛАТОВ

500 г сладкого перца, 5 долек чеснока, 200 г ядер грецких орехов, 150 г сметаны, 1 чайная ложка сока лимона, сахар по вкусу, соль, перец черный молотый, зелень петрушки.

Перец испечь, очистить от кожицы, нарезать в виде лапши, чеснок и орехи растолочь, смешать с сахаром, солью, черным молотым перцем, соком лимона и сметаной. Перец заправить полученной массой и посыпать зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, ОГУРЦОВ И ЯБЛОК

150 г помидоров, 150 г огурцов, 100 г яблок, 100 г сметаны, листья зеленого салата, зелень укропа, петрушки, соль, сахар.

Огурцы и помидоры нарезать ломтиками, яблоки – кубиками, укроп и петрушку измельчить, все смешать. В салатник красиво выложить листья салата. Затем – овощи. Соль, сахар смешать со сметаной и заправить салат, посыпать укропом.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОРЕХАМИ

4 вареные свеклы, 4 яблока, 16 грецких орехов, 4 столовые ложки майонеза, 4 столовые ложки сметаны, сахар, соль по вкусу, зелень петрушки или укропа.

Свеклу и яблоки натереть на крупной терке, смешать с измельченными ядрами грецких орехов, посолить, заправить майонезом, смешанным со сметаной и сахаром, украсить зеленью петрушки или укропа.

САЛАТ ПИКАНТНЫЙ

3 помидора, 2 яблока, 1 головка репчатого лука, 2 маринованных огурца, 1 стручок сладкого перца, 2 дольки чеснока, 150 г сметаны или майонеза, соль, сахар, молотый красный перец, 1 чайная ложка хрена в уксусе, зелень петрушки или салата.

Очищенные от кожицы яблоки и огурцы нарезать кубиками, сладкий перец – соломкой, помидоры – дольками, лук и чеснок измельчить, все компоненты соединить, приправить майонезом, смешанным со специями, положить в салатник, украсить зеленью

петрушки и листьями салата.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ СО СМЕТАНОЙ

2 среднего размера свеклы, сметана, соль, сахар.

Свеклу отварить или испечь в духовке, охладить, очистить, нарезать кубиками, посолить, посластить, заправить сметаной. Для этого салата вместо сметаны можно использовать салатную заправку.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

400 г свеклы, 60 г ядер грецкого ореха или семян тыквы, 15 мл свекольного уксуса, 15 г чеснока, 80 г майонеза.

Нашинкованную соломкой или натертую на крупной терке свеклу перемешивают с крупными ядрами грецких орехов или растертых семян тыквы и чесноком, майонезом и свекольным уксусом. Поливают майонезом и украшают веточками зелени.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И ЯБЛОК С ЧЕСНОКОМ

300 г свеклы, 100 г яблок, 8 г чеснока, 80 г майонеза, сахар, соль по вкусу.

Свеклу и яблоко натирают на крупной терке, смешивают с мелко нарубленным чесноком, добавляют сахар, соль, заправляют майонезом.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

300 г свеклы, 100 г чернослива, сок 1/3 лимона, 60 г майонеза, 60 г сметаны, 10 г сахара, соль по вкусу.

Свеклу натирают на крупной терке, промытый и замоченный чернослив (без косточек) нарезают кусочками, все перемешивают, сбрызнув соком лимона, солят, заправляют майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

САЛАТ ИЗ СЫРА И ЯБЛОК

200 г сыра, 2 яблока, 1–2 чайные ложки горчицы, 100 г майонеза, сахар, соль, зеленый салат.

Сыр нарезать кубиками, яблоки – дольками, часть зеленого салата мелко нарезать, все перемешать; майонез смешать с горчицей, солью, сахаром и этой смесью заправить салат. Дно салатника красиво выстлать листьями зеленого салата и на них выложить приготовленный салат.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ТВОРОГОМ

300 г свеклы, 200 г творога, 100 мл молока, сахар, соль, зелень.

Свеклу отваривают, очищают и нарезают кубиками. Творог растирают с молоком. Кладут в него соль, сахар (по вкусу). Нарезанную свеклу смешивают с творогом, выкладывают горкой в салатник, посыпают нарезанной зеленью эстрагона, петрушки и укропа.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ

1 свекла, 2 антоновских яблока, горсть чернослива, горсть ядер грецких орехов, 2 дольки чеснока, 100 г сметаны, 100 г майонеза, соль, сахар по вкусу, зелень петрушки или укропа.

Свеклу отварить или испечь в духовке, охладить, очистить, натереть на крупной терке. Яблоки тоже натереть на терке, чеснок очень мелко измельчить или растереть в ступке. Чернослив вымыть, замочить в охлажденной кипяченой воде, очистить от косточек, нарезать кусочками. Все компоненты соединить, приправить солью, сахаром, сметаной с майонезом, положить в салатник, украсить зеленью петрушки, укропа.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ХРЕНОМ

200–250 г сырой свеклы, 1–2 столовые ложки хрена, готового к употреблению, соль, сахар по вкусу, сок 1/2 лимона, 100 г сметаны, 100 г майонеза.

Сырую свеклу вымыть, очистить, натереть на средней терке, смешать с хреном, посолить, посластить, сдобрить соком лимона, заправить сметаной, смешанной с майонезом в равных количествах. Салат должен иметь хорошо выраженный вкус хрена.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКОМ И ХРЕНОМ

2 небольшие свеклы, 4 яблока, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1 соленый огурец, 2 дольки чеснока, хрен, зеленый лук, соль, сахар, 1/2 стакана густой сметаны.

Вареную очищенную свеклу, яблоки, соленый огурец натереть на крупной терке, добавить рубленое яйцо, натертые чеснок и хрен, мелко нарезанный зеленый лук, приправить солью, сахаром, сметаной. Положить в салатник, украсить цветком из яйца и зеленым луком.

САЛАТ ИЗ ГРЕЙПФРУТОВ С ОРЕХАМИ

200 г грейпфрутов, 200 г апельсинов, 300 г кочанного салата, 100 г ядер грецких орехов, 100 г сливочного масла.

Листья кочанного салата промыть, просушить, нарезать; грейпфруты очистить, нарезать дольками; апельсины очистить, дольки разрезать пополам, удалить семечки; ядра грецких орехов измельчить; все перемешать, заправить маслом.

САЛАТ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ С ФРУКТАМИ

300 г зеленого сельдерея, 300 г яблок, 200 г апельсиновых долек, 200 г сметаны.

Сельдерей и яблоки нашинковать, апельсинные дольки разрезать пополам, удалив из них семечки, все перемешать, приправить сметаной. Пряности не добавлять.

САЛАТ ИЗ ТВОРОГА С ОРЕХАМИ

300 г творога, 200 г ядер грецких орехов, 50 г сахара.

Творог с орехами пропустить через мясорубку, добавить сахар,

все тщательно перемешать.

САЛАТ ИЗ ТВОРОГА С ФРУКТАМИ

300 г творога, 150 г свежих или консервированных фруктов, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сахара.

Творог растереть со сметаной и сахаром, массе придать форму конуса, салат украсить фруктами.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ «СОЛНЕЧНЫЙ»

200 г абрикосов, 200 г слив, 200 г желтой черешни, 100 г смородины, 200 г майонеза, 100 г сгущенного молока.

Абрикосы, сливы и черешню освободить от косточек, нарезать кусочками, смешать со смородиной, заправить майонезом, смешанным со сгущенным молоком.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

200 г вишни, 200 г желтой и розовой черешни, 100 г садовой земляники, 1 апельсин, 1 лимон, 100 г ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Ягоды вымыть, очистить от плодоножек и косточек, апельсин очистить от кожицы, разобрать на дольки, дольки разрезать пополам, удалить семечки. Все соединить, добавить ядра грецких орехов, приправить соком лимона, сахарной пудрой. Поставить в холодильник на час.

Подавать на десерт с соком или фруктовым коктейлем.

САЛАТ ИЗ БАНАНОВ СО СЛИВКАМИ

600 г бананов, 200 г сладких сливок, 200 г мандаринов.

Бананы и мандарины очистить, нарезать кусочками, смешать со сливками.

ВИНЕГРЕТ С МЯСОМ

100 г вареного мяса, 2 картофелины, 1 свекла, 2 моркови, 2 соленых огурца, 1 вареное яйцо, зеленый салат, 150 г майонеза, зелень укропа или петрушки, перец, соль.

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Картофель, морковь и свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками, так же нарезать огурец, все перемешать с рубленым яйцом и мясом, посолить, поперчить, заправить майонезом, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, украсить листьями салата.

ВИНЕГРЕТ «ЛЕТНИЙ»

2 картофелины, 2 моркови, 1 свекла, 100 г цветной капусты, 50 г свежего зеленого горошка, 1 вареное яйцо, зеленый салат, 100 г сметаны, зелень укропа, сахар, соль.

Картофель, морковь и свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками. Цветную капусту отварить, разобрать на мелкие букетики-соцветия, все компоненты смешать, приправить солью, сахаром, мелко нарезанной зеленью укропа, сметаной. Украсить цветком из яйца и листьями салата.

САЛАТ ИЗ ПЕРСИКОВ И ГРУШ

200 г персиков, 200 г груш, 1 лимон, 50 г сахарной пудры.

Персики и груши, освобожденные от сердцевины, нарезать кубиками, лимон вместе с цедрой нарезать мелкими кусочками, удалив семечки, все перемешать, посыпать сахарной пудрой.

Напитки

НАПИТОК «БРУСНИЧКА»

Размятую бруснику засыпают сахаром – на полтора стакана брусники полстакана сахара. Через 2–3 часа в банке получится сироп, который сливают в отдельную посуду, а оставшиеся выжимки выкладывают в кастрюлю, заливают водой (около литра) и кипятят 5–7 минут. Отвар снимают с огня, процеживают, охлаждают. Перед подачей на стол в напиток добавляют полученный ранее сироп и немного лимонной кислоты.

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

150 г брусники, 120 г сахара или 150 г меда, 1 л воды.

Из ягод отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и кипятят 5 минут. После процеживания в отвар добавляют отжатый сок и сахар. Напиток выдерживают 2 дня.

КЛЮКВЕННЫЙ МОРС

106 г клюквы, 100 г сахара, 1 л воды.

Клюкву с водой довести до кипения и варить 10 минут, отвар процедить, добавить сахар, довести до кипения и охладить.

НАПИТОК ИЗ ЕЖЕВИКИ

250 мл сока, 500 мл воды, 30 г меда; сок: 4 кг ежевики, 6,5 л воды, 160 г сахара.

Приготовить сок из ежевики. Для этого ежевику заливают кипятком на 2–3 минуты, откидывают на дуршлаг, протирают через сито, добавляют сахар и воду.

НАПИТОК ИЗ БРУСНИКИ И СВЕКЛЫ

1 кг брусники, 4 кг свеклы, 290 г сахара, 3 л воды.

Бруснику с водой (1 л) ставят на огонь и доводят до кипения, сок отжимают. Свеклу измельчают на мясорубке или терке, варят в 1 л воды, сок отжимают, смешивают свекольный сок с соком брусники, добавляют сахар, доводят до кипения, охлаждают и разливают в бутылки. Подают напиток холодным.

НАПИТОК ИЗ ЕЖЕВИКИ С МЕДОМ

250 мл ежевичного сока, 30 г меда, 0,5 л воды.

Воду нагревают до кипения, разводят в ней мед, добавляют сок ежевики, снова доводят до кипения, охлаждают.

ЕЖЕВИЧНЫЙ НАПИТОК «ДАУГАВА»

300 г ежевики, 1 л молока, 100 г сахарной пудры.

Ежевику протирают через сито, в полученное пюре добавляют сахарную пудру, вливают холодное молоко, взбивают с помощью миксера.

НАПИТОК ИЗ ЕЖЕВИКИ С МОЛОКОМ

250 мл ежевики, 0,75 л молока, 120 г сахара, лед.

В посуду наливают сок ежевики, добавляют сахар, перемешивают, вливают холодное молоко. Напиток подают охлажденным и с кубиками льда.

НАПИТОК «ЛЕСНАЯ БЫЛЬ»

500–600 г черники, 250 мл сливок или 0,5 л молока, 100 г сахарной пудры.

Черничный сок выливают в посуду, добавляют холодные сливки или молоко, сахарную пудру, и перемешивают. Подают охлажденным.

МОРС ИЗ ЧЕРНИКИ

250 мл черничного сока, 1 л воды, 100 г сахара.

Черничный сок разводят холодной водой, добавляют сахар, ставят в прохладное место на 10–12 часов.

ГОРЯЧИЙ ЧЕРНИЧНЫЙ НАПИТОК

250 мл черничного сока, 150 мл ванильного сиропа, 500–750 мл воды.

В черничный сок добавляют ванильный сироп, разводят в крутом кипятке. Полученную смесь хорошо перемешивают. Подают горячим.

НАПИТОК «ПОЛДЕНЬ»

100 мл сока черной смородины, 750 мл молока, 20 г сахарной пудры.

Все перемешивают в смесителе.

МАЛИНОВЫЙ МОРС

300 г малины, 1 л воды, 100–150 г сахара.

Малину разминают, сок процеживают через марлю, выжимки заливают водой, проваривают 4–7 минут, процеживают, соединяют с соком. В отвар прибавляют сахар и малиновый сок.

ХОЛОДНЫЙ НАПИТОК ИЗ МАЛИНЫ

600 г малины, 100 г сахара, 400 мл молока или сливок, 1 л воды.

Малину разминают, вливают кипящую воду, размешивают, настаивают 15–20 минут, а затем процеживают. В настой прибавляют сахар, вливают молоко. Подают охлажденным.

НАПИТОК «АРОМАТНЫЙ»

100 мл черносмородинового сока, 10–15 мл ванильного сиропа, 40 мл крепкого чая, 100 мл воды, 10 г сахара.

Смешивают сок, сироп и чай, добавляют кипяченую воду и сахар, выдерживают до растворения и подают в холодном виде.

НАПИТОК «ТУРИСТ» Готовят из сиропа шиповника промышленного изготовления, но к нему добавляют равное количество концентрата кваса (по 20 мл на 200 мл воды) и 50 мг аскорбиновой кислоты. Все перемешивают.

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА

Изготовляют из сушеных плодов. Шиповник моют и дробят. Смесь дробленых плодов и воды (в соотношении 1:5) кипятят 10–15 минут и настаивают 24 часа.

В отфильтрованный экстракт добавляют лимонную кислоту и сахар. Подготовленный таким образом напиток содержит 30–50 мг витамина С на 100 г продукта.

МОРС ИЗ КАЛИНЫ

100 мл сока калины, 1 л воды, сахар по вкусу.

Сок смешивают с горячей кипяченой водой. Оставляют на 3–5 часов. Подают в холодном виде.

НАПИТОК «ЗОЛОТАЯ ОСЕНЬ» ИЗ РЯБИНЫ

30 г ягод рябины, 30 г плодов шиповника, 1 л воды, 50 сахара.

К раздробленным плодам шиповника добавляют ягоды рябины, заливают кипящей водой, кипятят 10 минут, добавляют сахар.

НАПИТОК «СНЕГИРЬ»

100 мл рябинового сока, 200 мл яблочного сока, 750 мл свекольного сока, 60 г сахара.

В рябиновый сок влить яблочный и свекольный соки, перемешать, добавить сахар и охладить.

Кисели

КИСЕЛЬ СМОРОДИНОВЫЙ

130 г смородины, 800–900 мл воды, 140 г сахара, 10 г крахмала.

Ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять деревянным пестиком или ложкой, добавить 100 мл холодной кипяченой воды, протереть ягоды сквозь сито или отжать через марлю. Выжимки из ягод залить водой и кипятить 5 минут, после чего процедить. В процеженный отвар положить сахар, вскипятить, влить разведенный картофельный крахмал и, размешивая, дать закипеть еще раз. В готовый кисель влить отжатый сок и хорошо размешать. Так же готовят кисель из клюквы.

КИСЕЛЬ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ

120 г ягод, 700 мл воды, 100 г сахара, 40 г крахмала.

Ягоды промыть и протереть сквозь сито. В кастрюлю влить горячую воду, всыпать сахар и прокипятить. Полученный сироп заварить разведенным картофельным крахмалом и дать еще вскипеть. В горячий кисель положить ягодное пюре и хорошо размешать. Так же варят кисели из клубники, малины, черники.

КИСЕЛЬ ИЗ РЕВЕНЯ

300 г ревеня, 140 г сахара, 40 г крахмала.

Стебли ревеня промыть в холодной воде, очистить от кожицы и волокон, нарезать мелкими кубиками и на 10–15 минут замочить в холодной воде. Сахар залить двумя стаканами холодной воды и вскипятить. В горячий сироп положить отжатые кубики ревеня, прокипятить в течение 5–10 минут и заварить разведенным в холодной кипяченой воде крахмалом. Кисель этот подают только в холодном виде.

МОЛОЧНЫЙ КИСЕЛЬ СО СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ

700 мл молока, 120–200 г клубники, 100–120 г сахара, 40 г крахмала.

Клубнику перебрать, очистить от чашелистников и плодоножек, хорошо промыть, посыпать сахарным песком и поставить в холодильник на несколько часов. Образовавшийся сок слить, а ягоды хорошо размять или протереть сквозь сито.

В горячее молоко положить сахар, нагреть до растворения и, помешивая, заварить разведенным в холодном молоке крахмалом. Довести до кипения, снять с огня, смешать с протертой клубникой, охладить.

КИСЕЛЬ ИЗ МЕДА

800 мл воды, 20 г меда, 40 г крахмала.

В горячей воде развести половину нормы меда. Довести до кипения. Помешивая, влить разведенный в холодной кипяченой воде картофельный крахмал и довести до кипения. Сняв с огня, влить остальное количество меда, хорошо размешать и охладить.

КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА

250 г сухарей, 1 л кипятка, 180–200 г сахара, 30–40 г крахмала, 300 г свежих фруктов.

Хорошо просушенные в духовке ржаные сухари залить кипятком. Размочить и протереть их через сито. Положить сахар, влить разведенный холодной водой крахмал, довести до кипения, снять с огня и положить любые свежие фрукты, нарезанные кусочками (яблоки, груши, сливы или ягоды).

Кисель надо подавать холодным. Можно слегка полить его сметаной с сахаром.

КИСЕЛЬ ИЗ ЕЖЕВИКИ

110 г ежевики, 0,5 л горячей воды, 90–160 г сахара, 30 г крахмала, 1 г лимонной кислоты.

Ягоды протереть через сито, полученный сок слить и охладить. Оставшуюся после протирки массу залить кипятком, добавить сахар и лимонную кислоту, довести до кипения и процедить. Сюда же влить разведенный в холодной кипяченой воде крахмал и вскипятить. В готовый кисель добавить охлажденный сок.

КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРНИКИ

60 г черники, 20 г сахара, 0,6 л воды, 20 г крахмала.

Чернику промыть, залить кипятком, закипятить, после чего дать

15–20 минут настояться, процедить, положить сахар и еще раз вскипятить. Отдельно в холодной кипяченой воде развести крахмал, процедить, вылить в кипящий отвар и тщательно размешать.

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК

250 г яблок, 120 г сахара, 40 г крахмала, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

Свежие яблоки тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками, положить в посуду из белого металла, залить горячей водой и варить в течение 15–25 минут (продолжительность варки зависит от сорта яблок). Яблоки протереть, соединить с отваром, добавить лимонную кислоту, всыпать сахар, размешать и нагреть до кипения. В горячий приготовленный с яблоками сироп влить сразу разведенный питьевой водой крахмал, быстро размешать деревянной веселкой или кондитерским веничком, довести до кипения, разлить в предназначенную посуду и охладить.

КИСЕЛЬ ИЗ ШИПОВНИКА

40 г шиповника, 120 г сахара, 50 г крахмала, 4 г лимонной кислоты, 1 л воды.

Сушеные плоды шиповника перебрать, промыть в холодной воде, положить в посуду, залить горячей водой, закрыть крышкой и оставить на 15 минут для набухания. После этого сварить плоды шиповника в этой же воде до размягчения. Готовый отвар процедить. Плоды шиповника протереть через сито, соединить с отваром, всыпать сахар, добавить лимонную кислоту, нагреть до кипения, влить разведенный крахмал, быстро размешать и довести до кипения. Кисель разлить и охладить.

Компоты

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК, ГРУШ

500 г яблок или груш, 150 г сахара, 1 л воды, цедра лимона или апельсина, корица.

Очищенные яблоки разрезать, удалить сердцевину. Чтобы очищенные яблоки не потемнели, их нужно до варки положить в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В кастрюлю всыпать сахар, влить горячую воду, положить нарезанные яблоки и при медленном кипении варить 10–15 минут (в зависимости от сорта яблок), пока яблоки не станут мягкими.

В готовый компот положить цедру лимона, апельсина или корицу. Если компот приготовляется из спелых антоновских яблок, то кипятить их не нужно, достаточно довести до кипения.

Компот из свежих груш приготовляется так же, но сахара (в зависимости от сладости груш) можно взять меньше. Варить компот 10–15 минут. Если груши очень спелые, то компот достаточно довести до кипения. Готовый компот охладить и разлить.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЕРСИКОВ

500 г персиков, 150 г сахара, 1 л воды, ванилин.

Персики опустить в кипящую воду. Через 2–3 минуты вынуть их из воды, снять кожицу, разрезать пополам и удалить косточки. В кастрюлю всыпать сахар, залить горячей водой, размешать, положить персики и довести до кипения. После этого снять с огня и положить ванилин.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ АБРИКОСОВ ИЛИ СЛИВ

500 г абрикосов или слив, 150 г сахара, 1 л воды.

Абрикосы или сливы промыть в холодной воде, сделать на них продольные надрезы и вынуть косточки. В кастрюлю всыпать сахар, влить горячую воду, размешать, положить фрукты и вскипятить.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ВИШЕН

300 г яблок и 200 г вишен, 150 г сахара, 1 л воды.

Вишни промыть в холодной воде, очистить от косточек и положить на тарелку. Вишневые косточки залить горячей водой, прокипятить и через волосяное сито отцедить в кастрюлю сок. В полученный сок всыпать сахар, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить при медленном кипении 10 минут, пока яблоки не станут мягкими. После этого добавить вишни и довести компот до кипения.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И СЛИВ

200 г яблок, 200 г слив, 150 г сахара, 3 л воды.

В кастрюлю всыпать сахар, залить горячей водой, размешать, положить очищенные и нарезанные яблоки и варить при медленном кипении 10 минут, пока они не станут мягкими. В кипящий компот добавить сливы, промытые и очищенные от косточек, снова вскипятить и охладить.

КОМПОТ ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

200 г сушеных фруктов (смесь), 100 г сахара, 4 л воды.

Сушеные фрукты два-три раза промыть в теплой воде, отобрать яблоки и груши, положить в кастрюлю, залить холодной водой и при медленном кипении варить 25–30 минут. После этого в кастрюлю положить остальные фрукты и ягоды, всыпать сахар и продолжать варить еще 5 минут.

КОМПОТ ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ФРУКТОВ И ЯГОД

500 г замороженных фруктов, 150 г сахара, 1 л воды.

Замороженные фрукты ополоснуть охлажденной кипяченой водой, уложить в вазочки вперемешку с ягодами, залить предварительно сваренным и охлажденным сиропом. Для приготовления сиропа сахар развести и дать прокипеть.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

200 г чернослива, 100 г сахара, 1 л воды.

Чернослив два-три раза промыть в теплой воде. В кастрюлю всыпать сахар, залить его горячей водой, размешать, положить чернослив и при слабом кипении варить до мягкости (в течение 15–20 минут).

Так же приготавливают компот из кураги, но при варке достаточно довести его до кипения.

КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА, ИЗЮМА И КУРАГИ

50 г кураги, 100 г чернослива, 50 г изюма, 100 г сахара, 1 л воды.

Чернослив, изюм и курагу промыть два-три раза в теплой воде и сложить на тарелку. В кастрюлю всыпать сахар, залить его 3 стаканами горячей воды, положить чернослив и варить 15 минут при медленном кипении. После этого положить курагу, изюм и варить еще 5 минут. Если чернослив слишком сухой, рекомендуется предварительно замочить его в теплой воде.

Лимонады

ЛИМОНАД ИЗ ЛИМОНА

2 лимона, 1 л воды.

В посуду положить сахар, залить холодной кипяченой водой и мешать, пока сахар не растает. Добавить сок одного лимона и нарезанную цедру лимона, плотно закрыть крышкой и поставить в холодильник. Перед употреблением процедить и подать в стаканах, положив в каждый по ломтику лимона.

ОРАНДЖ ИЗ АПЕЛЬСИНОВЫХ КОРОЧЕК

Корочки апельсина, 4 л воды, 1 лимон, лимонная кислота, сахар.

Корочки пропустить через мясорубку с густой сеткой. Перемешать с охлажденной кипяченой водой, по вкусу приправить лимонной кислотой и сахаром и охладить. Затем процедить, разлить в бокалы, положив в каждый по кусочку льда и ломтику лимона.

ЛИМОНАД С МЕДОМ

1 лимон или лимонная кислота, 50–80 г меда, 4 л воды.

Мед растворить в теплой кипяченой воде, охладить, добавить сок одного лимона или лимонную кислоту. Перемешать и поставить в холодное место. Подавая, положить в каждый бокал по кусочку льда и ломтику лимона. Можно использовать газированную воду.

ЯГОДНЫЙ ЛИМОНАД

1 кг спелых ягод, 100 г сахара, 1/2 лимона, 0,5 л газированной воды, лед.

Промытые ягоды измельчить острым ножом, смешать с сахаром и лимонным соком, держать 1–2 часа в холодном месте, затем добавить газированную воду. Разлить вместе с измельченными ягодами в стаканы, добавить кусочки льда.

ЛИМОНАД ИЗ СИРОПА И СОКА

200 мл ягодного или фруктового сиропа или сока с сахаром, 1 л газированной воды.

Налить сироп в стакан или в кувшин, добавить холодную газированную воду, перемешать, положить кусочки льда.

ЛИМОНАД ИЗ РЕВЕНЯ

60–80 г сахара, немного корицы, 100 мл воды, 1 л газированной воды, кусочки льда.

Очищенный ревень нарезать поперек волокон на тонкие кусочки, смешать с 40–60 г сахара и держать 1–1,5 часа в прохладном месте. К 20 г сахара добавить немного воды, подрумянить на сухой сковородке, растворить в кипятке, смешать с ревенем, остудить и процедить. Добавить газированную воду и приправы. В стакан положить кусочки льда.

ЛИМОНАД ИЗ КЛЮКВЫ

100 г клюквы, 100 г сахара, 1 л газированной воды, кусочки лимонной цедры.

Клюкву размять деревянной ложкой, сок процедить через марлю или отжать через соковыжималку, добавить сахар и газированную воду. Для вкуса можно положить кусочки свежей лимонной цедры или отжать из нее в напиток немного сока.

ЛИМОНАД «ОРШАД»

300 г миндаля (в том числе 50 г горького), 1 л воды, 200 г сахара.

Миндаль очистить от кожуры, мелко истолочь в ступке, разбавить кипятком и хорошо отжать через полотняную тряпочку. Еще раз протолочь, прибавляя постепенно воду, снова отжать, всыпать сахар, хорошо смешать, разлить в стаканчики, положив в каждый по кубику льда. Пить через соломинку.

ДЕСЕРТНЫЙ АРОНИЕВЫЙ

60 мл арониевого сока, 20 мл лимонного сока, 50 мл сахарного сиропа, 180 мл газированной воды, 1 кубик льда.

В стакан или высокий бокал налить арониевый и лимонный соки и сахарный сироп, перемешать, добавить газированную воду и положить 1 кубик льда. Напиток сразу же подавать.

ГАЗИРОВАННЫЙ

Для приготовления одной порции требуется 100 г газированной воды,

50 г мороженого, 30–40 г сиропа. Вместо газированной воды можно использовать минеральную. В бокалы с напитком положить кусочки льда.

АНАНАСОВЫЙ В бокал влить 40 г лимонного сиропа и 80 г ананасного сока. Долить газированной водой и опустить кубики льда.

ЛИМОНАД «ФРАНЦУЗСКИЙ» Размешать в шейкере 3 кубика льда, 1 яйцо, 30 г ванильного сиропа и 30 г лимонного сока. Смесь процедить в стакан и долить газированной водой. Подавать с соломинкой.

ЯИЧНЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ ЛИМОНАД В шейкер положить 2 кубика льда, 1 желток, 50 г апельсинового сока, 25 г сахарной пудры, размешать в течение 2 минут, перелить в стакан и долить газированной водой.

КЛУБНИЧНЫЙ ДЕСЕРТНЫЙ 50 г свежих зрелых ягод клубники хорошо очистить, разрезать и положить в стакан, добавить 30 г сахарного сиропа, лимонный сок из 1/2 лимона и немного газированной воды. Оставить на полчаса, потом долить газированной воды. В каждый стакан положить по кубику льда и сразу же подавать на стол.

ЛИМОНАД С МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДОЙ

1 банка консервов из яблок или черной смородины, протертых с сахаром, 2 стакана минеральной воды, лед.

Консервированное пюре размешать с минеральной водой. Подать в стаканах с кусочками льда.

ПЕТРОВ ДЕНЬ

12 июля Православная Церковь отмечает день первоверховных апостолов Петра и Павла, в народе этот праздник называют Петровым днем.

Грибная скатерть-самобранка

В Петров день к праздничному столу, как правило, подавали молодой картофель с укропом, первыми огурцами, салатами. Для праздника резали мелкую живность, птицу, пекли пироги с курятиной, свежими ягодами и грибами.

Консервированные грибы

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ

Молодые крепкие грибы (белые, подберезовики, подосиновики, маслята, моховики, опята, лисички) очистить от земли, хвои и других примесей, у маслят удалить кожицу, так как она горькая, обрезать корешки, оставляя при шляпке только небольшую их часть. Грибы с мелкими шляпками можно мариновать целыми, крупные – разрезать на 2–4 части. Если грибов много, то их надо рассортировать по видам и каждый из них обрабатывать отдельно. Подготовленные грибы несколько раз промыть в холодной воде и слегка обсушить на решете. Все это надо проделать очень быстро, иначе грибы потемнеют, потеряют аромат и при варке «расползутся». Мариновать грибы можно двумя способами: варкой в маринаде и заливкой маринадом.

ВАРКА В МАРИНАДЕ

1 кг грибов, 60–70 мл воды, 30 г сахара, 10 г соли, 150 мл 9 %-ного уксуса, 6 горошин душистого перца, 3 лавровых листа, 3 бутона гвоздики, 1 г лимонной кислоты.

В варочную посуду налить немного воды, добавить соль, 9 %-ный уксус, нагреть до кипения и опустить подготовленные грибы. При нагревании грибы сами начнут выделять сок и все покроются жидкостью. Как только смесь закипит, огонь убавить и при осторожном помешивании продолжить варку. Образующуюся на поверхности пену осторожно снимать шумовкой. Когда она перестанет появляться, добавить сахар, пряности, лимонную кислоту (для сохранения окраски грибов). Продолжительность варки в маринаде: шляпок – 8–10 минут, корешков – 15–20 минут, опят – 25–30 минут. Варку закончить, когда грибы начнут опускаться на дно, а маринад посветлеет. Очень важно уловить момент готовности грибов, так как недоваренные грибы могут закиснуть, а переваренные становятся дряблыми и теряют ценность. Готовые грибы быстро охладить, уложить в банки, залить охлажденным маринадом. Хранить в прохладном месте, накрыв банки полиэтиленовыми крышками.

ЗАЛИВКА МАРИНАДОМ

800 г отварных грибов, 200 мл маринадной заливки.

Подготовленные грибы отварить в подсоленной воде (940 мл

воды, 60 г соли), откинуть на дуршлаг, уложить в банки, залить заранее приготовленным и охлажденным маринадом (830 мл воды, 25 г соли, 145 мл 9 %-ного уксуса, по 6 зерен перца горького черного и душистого, 4 бутона гвоздики, 1 г корицы, 2 г лимонной кислоты). Наполненные банки накрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в сухом прохладном помещении, следить чтобы грибы были всегда покрыты маринадом. Непастеризуемые грибы хранятся очень непродолжительное время. Для продления срока хранения их необходимо простерилизовать. Приготовить горячую маринадную заливку: в варочную посуду влить воду, добавить специи и лимонную кислоту, кипятить 20–30 минут, добавить 9 %-ный уксус. Горячей (90–95 ˚С) маринадной заливкой залить грибы. Стерилизовать при 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 25 минут, 1 л – 35 минут.

Ниже приведены способы маринования отдельных разновидностей грибов.

МАРИНОВАНИЕ ШАМПИНЬОНОВ

1 кг шампиньонов, 25 г соли, 30 мл 9 %-ного уксуса, 0,3–0,4 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, 4 зерна душистого перца, 4 бутона гвоздики.

У молодых грибов обрезать корешки. Шляпки промыть, на 5 минут опустить в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, вторично промыть проточной водой, переложить в варочную посуду, влить немного рассола (1 кг грибов, 100 мл рассола) 2 %-ной концентрации (980 мл воды, 20 г соли), лимонную кислоту. В процессе варки снимать пену и осторожно помешивать. Перед окончанием варки положить пряности и влить 9 %-ный уксус. Готовые грибы переложить в банки вместе с маринадом. Стерилизовать в указанном выше режиме.

МАРИНОВАНИЕ БОРОВИКОВ, ПОДБЕРЕЗОВИКОВ, ПОДОСИНОВИКОВ

1 кг грибов, 40–50 г соли, 0,3–0,4 г лимонной кислоты, 30 мл 9 %-ного уксуса, 3 лавровых листа, по 6 зерен душистого и горького черного перца.

Перебранные грибы промыть. У молодых боровиков обрезать корешки на 1–2 см от шляпки, у подберезовиков и подосиновиков – на 2–3 см. Хорошо промыть, поместить в варочную посуду (корешки и шляпки раздельно), добавить немного воды и соль, варить на слабом огне, периодически помешивая и снимая пену. Когда отвар станет прозрачным, добавить пряности, лимонную кислоту и 9 %-ный уксус. Варка считается законченной, когда грибы осядут на дно, рассол станет чистым и прозрачным. Готовые грибы вместе с маринадом переложить в банки.

Стерилизовать по указанным выше режимам.

МАРИНОВАНИЕ ЛИСИЧЕК

1 кг грибов, 150 мл воды, 150 мл 9 %-ного уксуса, 30 г соли, 10 г сахара, 5 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, 1 г корицы, 1 лавровый лист.

У перебранных грибов отрезать нижнюю часть корешка, отварить в подсоленной воде (980 мл воды, 100 г соли), отбросить на дуршлаг, затем опустить в кипящий маринад, варить 20–25 минут. Перед концом варки добавить сахар и пряности. Готовые грибы вместе с маринадом переложить в прогретые банки.

Стерилизовать по указанным выше режимам.

МАРИНОВАНИЕ МАСЛЯТ

1 кг грибов, 150 мл воды, 150 мл 9 %-ного уксуса, 30 г соли, 10 г сахара, 5 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики, 1 г корицы, 1 лавровый лист.

Подготовленные грибы на 2–3 минуты опустить в кипящую подсоленную воду (950 мл воды, 50 г соли), откинуть на дуршлаг, промыть холодной проточной водой. Во время такой обработки верхний слизистый слой легко отделяется от шляпок. Обработанные грибы варить в маринаде, фасовать в банки и стерилизовать так же, как и лисички.

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ

Солить можно все пригодные в пищу грибы, но более пригодны для этого пластинчатые, так как трубчатые при засолке становятся дряблыми. Предпочтение следует отдать млечным грибам (содержащим горький, похожий на молоко сок) – груздям, подгруздкам, рыжикам и волнушкам. Солят преимущественно грузди и рыжики. Сушить или использовать их для маринования нельзя из-за наличия в них горечи. Каждый вид грибов надо солить отдельно, особенно рыжики и грузди. Практикуют горячий и холодный способ соления.

Горячим способом солят белые грибы, подберезовики, подосиновики, маслята, лисички, опята и валуи.

Грибы очистить от земли, листьев, удалить червоточины, поврежденные части и тщательно промыть в нескольких водах. У подосиновиков, подберезовиков отрезать корешки и засолить их отдельно. Валуи перед варкой выдержать в воде в течение 2–3 дней, меняя ее через каждые 8–10 часов. Затем грибы отварить в 6 %-ном рассоле (940 мл воды, 60 л соли) на слабом огне при помешивании и периодическом снятии пены. Когда грибы осядут на дно, а вода станет прозрачной, откинуть их на дуршлаг и охладить, уложить в тару, пересыпая каждый слой солью (1 кг грибов, 30 г соли) и специями (лавровый лист, горький черный

перец), укропом, чесноком, черносмородиновыми листьями. Наполненную тару поставить в прохладное помещение. Грибы будут готовы к употреблению через 25–35 дней.

Холодным способом солят рыжики, грузди, волнушки, сыроежки.

1 кг грибов, 40–45 г соли.

Предварительно их надо вымочить (кроме рыжиков и сыроежек) в холодной подсоленной воде (980 мл воды, 20 г соли) в течение 1–2 дней в прохладном помещении, меняя воду не реже двух раз в сутки. На дно тары (бочки, кастрюли, банки) поместить слой соли, затем шляпками вниз грибы, толщиной слоя не более 6 см. Каждый слой грибов пересыпать солью с добавлением пряностей. После заполнения тары верхний слой покрыть тканью, положить деревянный круг, а на него гнет (хорошо промытый гранитный камень). Несколько дней спустя грибы осядут. Освободившийся объем заполнить свежими грибами. После второго наполнения выдержать 5–6 дней и проверить достаточно ли в грибах рассола. Если его мало, груз следует увеличить. Вымачивать грибы необходимо до полного исчезновения горечи. Например, волнушку достаточно выдержать в воде 2–3 дня, а для горькуши требуется 8–10 дней.

Грибы будут готовы к употреблению через 1–1,5 месяца.

ЗАСОЛ ГРУЗДЕЙ

1 кг отварных грибов, 45–50 г соли, пряности по вкусу.

Подготовленные грибы подвергнуть вымачиванию в течение суток в холодной подсоленной воде (970 мл воды, 30 г соли), дважды ее меняя. Затем грибы промыть, прокипятить 5 минут, откинуть на дуршлаг, охладить. При укладке в тару пересыпать солью. На дно тары и поверх грибов уложить листья смородины и пряности.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ГРУЗДЕЙ В БАНКАХ

1 кг отварных соленых груздей, 3–4 л лимонной кислоты, 20 мл 9 %-ного уксуса, 3 лавровых листа, 0,5 г корицы, 6 зерен душистого перца, 2–3 г лимонной кислоты.

Подготовленные грибы вместо замочки проблanшировать 3–5 минут в кипящей подсоленной воде (980 мл воды, 20 г соли), снимая постоянно пену. Бланшированные грузди поместить в варочную посуду, добавить немного кипяченой воды (1 кг грибов, 100 мл воды), пряности, 9 %-ный уксус. Кипятить на слабом огне до тех пор, пока грибы не осядут на дно. Отваренные грибы и жидкость равномерно расфасовать в прогретые банки, добавить немного лимонной кислоты. При нехватке заливки банки долить кипятком. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 35 минут, 1 л – 40 минут.

ЗАСОЛ РЫЖИКОВ

1 кг грибов, 40 г соли.

Грибы не мыть, очистить от примесей, протереть, заложить в тару (деревянную, эмалированную, стеклянную), пересыпая слои солью. Верхний слой покрыть чистой тканью и деревянным кружком с гнетом. Установить в холодное помещение. Через 20 дней рыжики будут готовы. Рыжики солят без пряностей, так как они от них темнеют.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ РЫЖИКОВ В БАНКАХ

1 кг отварных соленых рыжиков, 3 лавровых листа, 6 зерен душистого перца, 3 г лимонной кислоты.

Соленые рыжики осторожно выложить на дуршлаг. Рассол прокипятить в течение 5 мин, удаляя пену. Грибы промыть горячей кипяченой водой (1 кг грибов, 2 л воды). В банки уложить пряности, подготовленные грибы, залить рассолом. Если его не хватит, заменить кипятком. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 40 минут, 1 л – 50 минут.

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ Свежие, здоровые, крепкие грибы перебрать, очистить от приставшей земли, хвои, листьев, но не мыть. Мытые грибы медленно сохнут, а белый гриб к тому же и темнеет. Перебранные грибы рассортировать по размерам. Белые можно сушить, обрезав только загрязненную часть корешка, или же полностью отрезав его. Корешки лучше сушить отдельно. У подосиновиков, подберезовиков и других грибов корешки срезать на расстоянии 1,5–2 см от шляпки, а шляпки разрезать по вертикали пополам или на четыре части. У сморчков и строчков отрезать нижнюю часть корешка, трюфели нарезать ломтиками. Подготовленные грибы уложить в один ряд шляпками вниз на плетенки, сита или нанизать на нитки и натянуть на специальные подставки. Можно использовать и металлический противень с подстилкой из чистой соломы. Вязки грибов не должны соприкасаться одна с другой. В домашних условиях грибы сушат на солнце, в русской печи, в духовке при температуре 50–75 °С. При более высокой температуре они могут подгореть и их вкусовые качества понизятся, при температуре ниже 50 °С грибы сохнут очень плохо и могут испортиться (начнут закисать). Начинать сушку надо при 50 °С, так как при более высокой температуре на поверхности грибов появится сухая корочка, которая затруднит дальнейшее испарение влаги. Внешний вид грибов при этом ухудшится. Затем температуру можно повысить. На первом этапе сушки испаряется много влаги. Чтобы грибы не запарились, необходимо обеспечить непрерывный приток свежего воздуха. Для этого дверца печки или духовки должна быть всегда приоткрытой. Лучшее качество грибов достигается солнечной сушкой. Сушка грибов считается

законченной, когда они слегка гнутся и легко ломаются, но не крошатся. Нанизывать высушенные грибы на нитку можно шляпками вниз: снизу крупные, сверху – помельче. Под шляпку нижнего гриба необходимо привязать маленькую палочку, для того чтобы вязка лучше держалась. Хранить грибы необходимо в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ ГРИБОВ

** По времени созревания различают весенние (сморчки, строчки) и летне-осенние (лисички, подберезовики, подосиновики, боровики, маслята, рыжики, грузди, зеленки, опята и др.) грибы.*

** По вкусовым качествам грибы подразделяют на четыре категории. К первой относятся наиболее ценные и вкусные: белый гриб, рыжик, груздь; ко второй – подосиновик, подберезовик, масленок, шампиньон, волнушка, белянка, подгруздок белый, черный груздь; к третьей – моховик, козляк, сморчок, строчок, сыроежка, лисичка, опенок, валуй, серушка; к четвертой – все остальные, используемые в основном для соления, – горькушка, подгруздок черный, зеленка, рядовка и другие.*

** Чтобы избежать отравления грибами, лучше всего следовать «золотому правилу»: не собирать и не употреблять в пищу тех грибов, которых вы не знаете и в которых сомневаетесь.*

** Грибы являются хорошей средой для развития микроорганизмов. Особенно быстро портятся, если собраны в дождливую погоду. Сырые грибы рекомендуется хранить не более 2–3 часов. Если нельзя сразу заняться заготовкой впрок, то переберите грибы, разложите тонким слоем или залейте подсоленной холодной водой и поставьте на хранение в холодное место. Но и в этом случае грибы можно хранить не более суток.*

** Все трубчатые грибы, кроме белых, при сушке чернеют и поэтому называются «черными грибами».*

** Сушеные грибы очень гигроскопичны и их нельзя держать с продуктами, содержащими много влаги (например, со свежими овощами). Если они отсырели при хранениц, то подсушите повторно, иначе они начнут плесневеть и быстро испортятся.*

** Сушеные грибы нельзя хранить вместе с сильно пахнущими веществами, так как они легко воспринимают посторонние запахи.*

** Варку грибов можно заканчивать, когда они опустятся на дно, а маринад или рассол посветлеет.*

** Если маринованные грибы стали при хранении портиться (плесневеть), то их необходимо перебрать, испорченные удалить, а остальные промыть охлажденной кипяченой водой и залить свежеприготовленным маринадом.*

** Чтобы грибы при варке не потеряли свою окраску, добавить немного лимонной кислоты (0,5–1 г, 1 л воды).*

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

200 г соленых грибов, 150 г картофеля, 80 г соленых огурцов, 80 г репчатого лука, 50 г растительного масла, зелень.

Отварной картофель нарезают ломтиками, добавляют соленые грибы, огурцы, репчатый лук, поливают растительным маслом, посыпают перцем, кладут в салатник и посыпают зеленью.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

200 г свежих белых грибов или 50 г сушеных, 1,4 л воды, 600 г картофеля, 100 г моркови, 50 г петрушки, 80 г репчатого лука, 200 г помидоров, 40 г растительного масла или маргарина, 80 г сметаны, соль.

Шляпки свежих грибов или отваренные сушеные грибы шинкуют и варят в воде или бульоне. Ножки свежих грибов шинкуют, обжаривают с луком. Морковь, петрушку шинкуют ломтиками и пассеруют. Картофель нарезают кубиками. В кипящий бульон кладут подготовленные овощи, грибы и варят до готовности, перед окончанием варки добавляют дольки помидоров. Подают со сметаной, посыпав зеленью.

ГРИБЫ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

200 г соленых или маринованных грибов, 200 г капусты, 50 г зеленого или репчатого лука, 40 г растительного масла, зелень, сахар по вкусу.

Нарезанные грибы соединяют с квашеной капустой и шинкованным луком, заправляют сахаром, перцем, растительным маслом, посыпают зеленью, украшают шляпками грибов.

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ

700 г свежих грибов, 50 г сливочного маргарина, 120 г репчатого лука, 30 г сливочного масла.

Мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют предварительно ошпаренные и нарезанные крупными ломтиками грибы, солят и обжаривают, помешивая, на сильном огне. В конце жаренья добавляют масло. Подают на этой же сковороде горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью. Добавляют при желании нарезанные ломтиками вареные яйца.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ В СЛИВКАХ

700 г свежих грибов, 200 мл сливок, 40 г сливочного маргарина, зелень, специи, соль.

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) ошпаривают, нарезают дольками, солят и слегка обжаривают. Затем складывают в горшок или кастрюлю и заливают кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связывают, в середину пучка кладут корицу, гвоздику, перец, лавровый лист и помещают в кастрюлю с грибами. Грибы солят, накрывают крышкой и ставят на час в умеренно горячий шкаф для тушения.

Когда грибы готовы, связанную зелень вынимают.

ШАМПИНЬОНЫ ЖАРЕНЫЕ

8–10 небольших шампиньонов, 1–2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 3 столовые ложки сливок, сок лимона, мука, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Шампиньоны тщательно промыть, отрезать корешки, шляпки очистить от пленок, крупные шляпки нарезать дольками, обжарить в масле на сильном огне, посыпать мукой, приправить солью и перцем. Когда шляпки грибов станут мягкими, влить сливки или сметану, довести до кипения, сбрызнуть соком лимона. Подавать шампиньоны с картофелем, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ ПО-ОХОТНИЧЬИ

750 г грибов, 6 стручков болгарского сладкого перца, 1 крупная головка репчатого лука, 2–3 столовые ложки жира или маргарина, 1 столовая ложка муки, 3 помидора или 3 столовые ложки томата-пасты, соль, тмин, зелень петрушки.

Грибы, перец и лук мелко нарезать и потушить в горячем жире, добавив тмин и немного горячей воды. Посыпать мукой и в конце тушения положить нарезанные помидоры, приправить солью.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

ОПЯТА, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

1 глубокая тарелка свежих опят, 2 столовые ложки масла, 3/4 стакана сметаны, 2 головки репчатого лука, соль по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Опята перебрать, очистить, промыть, отварить в кипящей подсоленной воде в течение 3–4 мин, откинуть на сито или дуршлаг, промыть холодной водой, отжать, нарезать соломкой, обжарить в масле или сливочном маргарине, добавить отдельно обжаренный лук, посолить, залить сметаной, довести до готовности. Так же можно приготовить сыроежки, лисички и другие грибы.

Подавать как горячую закуску, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

400 г свежих белых грибов или шампиньонов, 500 г свежих помидоров, 1 луковица, 50–60 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 1 стакан грибного или мясного бульона или воды, 1 стакан сметаны, соль, укроп.

Очищенные, вымытые и нарезанные грибы обжарить в масле вместе с луком, посыпать мукой, дать ей слегка подрумяниться, затем добавить бульон, сметану, соль и потушить. Помидоры нарезать дольками, часть смешать с грибами и потушить, другую

часть пожарить отдельно и при подаче к столу положить сверху грибов, посыпать зеленью укропа.

КОТЛЕТЫ ГРИБНЫЕ

200 г свежих грибов, 1/2 стакана риса, 2 головки репчатого лука, 1 яйцо, 1 стакан панировочных сухарей или 2–3 столовые ложки муки, соль, черный молотый перец по вкусу, жир или растительное масло для жарения.

Грибы отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, отжать; охлажденные грибы смешать с отваренным охлажденным рисом, добавить мелко нарубленный и обжаренный репчатый лук, все пропустить через мясорубку, добавить сырое яйцо, при необходимости для сочности добавить немного бульона, приправить солью и перцем, перемешать, сформовать котлеты, запанировать в сухарях или обвалять в муке, обжарить.

Подавать с салатом из свежих овощей и сметаной.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ, ПОМИДОРАМИ И КАБАЧКАМИ

250 г свежих грибов, 250 г помидоров, 300 г кабачков, 100 г маргарина, 150 г сметаны, 30 г пшеничной муки, 400 г молодого картофеля.

Свежие грибы мелко нарезают и обжаривают на маргарине. Когда они поджарятся, добавляют сметану и дают ей почти полностью выпариться. Помидоры (плотные, среднего размера) ошпаривают и снимают с них кожицу, затем разрезают пополам и обжаривают на жире.

Молодые кабачки очищают, нарезают кружочками, солят, обваливают в муке, обжаривают, затем подливают сметану и доводят до кипения.

Отварной картофель кладут на середину блюда, вокруг раскладывают жареные грибы, помидоры или кабачки.

РАГУ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

600 г соленых грибов, 400 г картофеля, 120 г репчатого лука, 80 г моркови, 60 г петрушки, 100 г сметаны, 40 г томата-пюре, 80 г жира, 20 г сливочного масла, зелень, специи, соль по вкусу.

Картофель нарезают кубиками и обжаривают. Морковь, петрушку, репчатый лук, нарезанные кубиками, пассеруют на маргарине. Соленые грибы (грузди, рыжики, маслята и т. д.) вынимают из рассола, промывают, затем нарезают кубиками и обжаривают. Продукты соединяют вместе, добавляют сметану, томат-пюре, соль, перец горошком, лавровый лист и тушат до готовности. За 5 минут до окончания тушения можно положить консервированный зеленый горошек. Подают рагу в глубоком порционном блюде или на тарелке, полив сливочным маслом и

посыпав зеленью.

ГОЛУБЦЫ С ГРИБАМИ

500 г свежей капусты, 300 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 3–4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки масла или сливочного маргарина, 2 стакана сметанного соуса с томатом, соль.

Кочан капусты очистить от верхних листьев, вырезать кочерыжку, опустить кочан в кипящую воду на 3–5 минут, вынуть и разобрать на листья, слегка отбить черешки. Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, отжать и мелко нарезать, перемешать с пассерованным луком, приправить солью и обжарить. Полученный фарш завернуть в капустные листья в виде конвертов. Голубцы обжарить, поместить в утятницу, залить сметанным соусом с томатом, закрыть крышкой, тушить 30–40 минут.

ГРИБЫ С ОВОЩАМИ В ГОРШОЧКЕ

250 г свежих грибов, 25 г кореньев петрушки, 30 г репчатого лука, 6 г пшеничной муки, 20 г маргарина, 1/5 лимона, мускатный орех, корица, гвоздика, лавровый лист, соль по вкусу.

Грибы (лисички, опята, сыроежки) очищают, промывают и ошпаривают в подсоленной воде. Откидывают на дуршлаг, складывают в кастрюлю, добавляют нарезанные дольками и слегка поджаренные на маргарине петрушку и лук, подсушенную муку, заливают грибным бульоном, доводят до кипения, слегка кипятят и снимают пену, добавляют молотую корицу, гвоздику, лавровый лист, соль, лимонную кислоту или лимонный сок, мускатный орех. Все складывают в керамический горшочек, закрывают крышкой, ставят на плиту или в духовку и тушат около 30–35 минут.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ В ГОРШОЧКЕ

300 г консервированных грибов, 60 г сметаны, 30 г сыра, 6 г пшеничной муки, 25 г сливочного маргарина.

У консервированных грибов сливают рассол, затем их промывают, мелко нарезают и поджаривают на сливочном маргарине. Обжаренные грибы складывают в порционный горшочек, добавляют подсушенную (на плите или в духовке) муку, разведенную небольшим количеством воды или бульона, сметану и перемешивают, закрывают крышкой и кипятят 5–6 минут. Затем посыпают тертым сыром и запекают в духовке.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБНОЙ ИКРОЙ

10–12 спелых крепких помидоров, 500 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, соль, черный молотый перец, зелень укропа, петрушки, листья зеленого салата.

Свежие грибы очистить, перебрать, промыть, отварить, откинуть

на дуршлаг, промыть холодной водой, отжать, положить в деревянное корытце или деревянную миску, мелко нарубить, добавить пассерованный лук, посолить и хорошо перемешать с грибами. Грибной икрой нафаршировать помидоры. Для этого верхнюю часть (примерно 1/3 помидора) аккуратно срезать, ложкой выбрать мякоть, слегка посолить, заполнить грибной икрой и запечь в духовке. На блюдо положить зеленые листья салата, на них – нафаршированные помидоры, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Все из картофеля

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

4 картофелины, 100 г грибов, 1 луковица, 1 соленый огурец, 4 столовые ложки сметаны или майонеза, или 1/2 стакана салатной заправки, соль.

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать мелкими ломтиками, добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы и огурцы, репчатый лук, посолить по вкусу, заправить сметаной, можно майонезом или салатной заправкой.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И СЕЛЬДИ

2 картофелины, 1 сельдь, 1 яйцо, 1 огурец, 1 помидор, 30 г зеленого салата, 1/2 луковицы, 20 г зеленого лука, 30 г консервированного или отварного зеленого горошка, 100 г майонеза, укроп, соль.

Картофель, крутые яйца, свежие помидоры и огурцы нарезать тонкими полукружочками, филе сельди – ровными ломтиками, листки салата – соломкой. Лук репчатый и зеленый мелко порубить. Все смешать, добавить зеленый горошек, заправить майонезом и посолить по вкусу. При подаче на стол посыпать мелко нарубленной зеленью укропа.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ, СОСИСОК И ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

6 картофелин, 200 г сосисок, 150 г зеленого лука, 2 столовые ложки майонеза, 1/2 чайной ложки сахара, соль.

Картофель в кожуре, сосиски или сардельки отварить, охладить и нарезать кубиками. Зеленый лук мелко нарезать и растереть с сахаром. Все перемешать, посолить и заправить майонезом.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

8–10 картофелин, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки сливочного масла, зелень, соль.

Очищенный картофель нарезать ломтиками, слегка поджарить на масле, сложить в кастрюлю с утолщенным дном или жаровню, залить сметаной, закрыть крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности. При подаче на стол посыпать рубленой зеленью.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ

10 картофелин, 3 луковицы, 2 столовые ложки томата-пюре, 1/2 чайной ложки красного перца, 4–5 столовых ложек сливочного масла, зелень, соль.

Картофель очистить и нарезать кружочками. Отдельно поджарить репчатый лук. Когда лук станет мягким, добавить молотый красный перец, томат-пюре, смешать с картофелем, посолить, залить мясным бульоном и тушить в духовке до готовности.

При подаче на стол картофель полить маслом и посыпать мелко нарубленной зеленью укропа или петрушки.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С МАСЛИНАМИ

8 картофелин, 3–4 столовые ложки растительного масла, 3 луковицы, 2 столовые ложки муки, 200 г маслин, 2 столовые ложки томатного соуса, перец, зелень, соль.

Очищенный картофель нарезать на дольки. Мелко нарезанный лук и зелень спассеровать с мукой, добавить томатный сок (4–5 помидоров) или соус, несколько горошин перца, немного воды и в этом соусе тушить картофель. Маслины замочить на 1,5–2 часа в теплой воде, чтобы они не были очень солеными, положить в соус с картофелем и тушить до готовности.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С РЫБОЙ (В ГОРШОЧКЕ)

14 картофелин, 200 г филе рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 2 столовые ложки растительного масла, зелень, соль.

Нарезанный дольками картофель слегка обжарить. Филе рыбы нарезать кубиками, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в масле. Отдельно спассеровать лук и морковь. Все уложить в глиняные или чугунные горшочки, добавить специи, залить белым соусом и поставить в духовку на 25–30 минут. При подаче на стол посыпать зеленью укропа или петрушки.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ С РЫБОЙ

14 картофелин, 200 г филе рыбы, 1 луковица, 1 морковь, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, зелень, соль.

Картофель порезать дольками, слегка обжарить. Отдельно спассеровать репчатый лук и морковь, залить белым соусом и тушить вместе с картофелем. За 10 минут до готовности добавить лавровый лист.

Филе рыбы нарезать кубиками, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить на растительном масле. Добавить немного белого соуса и тушить до готовности.

При подаче на стол в тарелки положить картофель с соусом и кусочки тушеной рыбы. Блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ВЕТЧИНОЙ

10 картофелин, 200 г ветчины, 2 яйца, черный молотый перец, соль, зелень укропа или петрушки.

Картофель очистить, срезать верхушку-крышечку, сделать ножом углубления в клубнях. Слегка обжарить картофелины во фритюре, посолить, заполнить фаршем, прикрыть крышечкой и довести в духовке до полной готовности.

Фарш приготовить так: ветчину нарезать узкой лапшой, добавить сваренное вкрутую и нарубленное яйцо, мелко

нарезанный укроп, приправить солью и перцем, влить сырое яйцо, массу хорошо перемешать и нафаршировать картофелины.
Подать к столу с салатом из свежих овощей, домашними разносолами.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ, РИСОМ И СЫРОМ

5 картофелин, 3/4 стакана риса, 1 стакан зеленого горошка, 2 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки сливочного масла или 200 г молочного соуса, соль.

Очищенный картофель нарезать соломкой, отварить в небольшом количестве воды и откинуть на дуршлаг. Сварить рассыпчатый рис, соединить его с картофелем, добавить зеленый горошек, растопленное масло, тертый сыр, перемешать и выложить в смазанную жиром глубокую сковородку. Блюдо посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и подрумянить в духовке. Подать к столу с маслом или молочным соусом.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЕЛЬДЬЮ

6 картофелин, 2 сельди, 3 столовые ложки тертой булки, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 стакан сметаны, 2 желтка, соль.

Сваренный в кожуре картофель очистить и нарезать ломтиками. Вымоченные сельди очистить от кожи и костей, мелко порубить и смешать с мелко нарезанным луком, поджаренным на растительном масле. На смазанную маслом сковородку положить слоями картофель и сельдь, залить сметаной, смешанной с желтками. Блюдо посыпать сверху тертой булкой и запечь в духовке.

КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

10 картофелин, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки жира, 4 столовые ложки сметаны, соль.

Для фарша: *150–200 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки сливочного масла.*

Сырой картофель натереть на терке, смешать с мукой, посолить. Очищенные грибы ошпарить кипятком, промыть, отварить и обжарить в масле. На сковородку, смазанную жиром, положить половину картофельной массы, на нее – грибной фарш, сверху вновь тертый картофель, поставить в духовку для запекания. Через 5–10 минут поверхность картофельной бабки смазать сметаной и запекать до образования румяной корочки. Подавать бабку со сметаной или маслом.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ СОЛЕНЫМИ КИЛЬКАМИ

8 картофелин, 200 г кильки, 2 яйца, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 4 столовые ложки сливочного масла, соль.

Крупные картофелины очистить, сварить до полуготовности.

Вынуть сердцевину, сварить и протереть. Протертый картофель перемешать с рублеными яйцами, растертыми с кильками. Полученным фаршем заполнить клубни картофеля, смазать яйцом и запечь в духовом шкафу.

К этому блюду можно подать сметанный соус с луком.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ СО ШПИНАТОМ Приготовить пюре по предыдущему рецепту, только вместо 1 кг картофеля взять 500 г картофеля, столько же шпинатного пюре, которое добавить в картофельное пюре вместе с молоком.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С БРЮКВОЙ ИЛИ МОРКОВЬЮ Приготовить пюре по предыдущему рецепту, однако половину картофеля заменить брюквой или морковью, которые отвариваются отдельно, разминаются и взбиваются вместе с картофельным пюре.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

10 картофелин, 150 г шпика, 2 головки репчатого лука, 3 яйца, соль, черный молотый перец, зелень укропа или петрушки.

Шпик нарезать мелкими кусочками, положить в глубокую сковороду, вытопить. Когда из шпика вытопится жир, а шкварки станут как сухарики, шкварки вынуть, а в вытопившееся сало опустить нарезанный соломкой или кружками картофель и обжарить до полуготовности, затем добавить нашинкованный лук, приправить солью и перцем. Яйца взбить в пену, слегка посолить, залить ими картофель и поставить в духовку до зарумянивания.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ В МОЛОКЕ

1 кг картофеля, 50 г сливочного маргарина, 1 стакан молока, 3–4 столовые ложки рубленой зелени петрушки.

Нарезанный на кубики картофель тушить в маргарине. Во избежание подгорания подлить немного воды. К почти готовому картофелю добавить положенное количество молока, посолить и тушить до полной готовности. Затем смешать с рубленой зеленью петрушки.

Подавать к более простым мясным блюдам.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПО-МИНСКИ

12 картофелин, соль, жир для жарения.

***Для фарша:** 400 г свинины, 4 дольки чеснока, черный молотый перец.*

Сырой картофель натереть на мелкой терке, посолить, перемешать. Жарить оладьи в свином жире на раскаленной сковороде, выкладывая массу ложкой. Готовые оладьи положить в утятницу, переложить их свиным фаршем, приправленным солью, перцем и мелко нарубленным чесноком. Утятницу с оладьями на 20 минут поставить в духовку.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ В ОМЛЕТЕ

8–10 картофелин, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2 луковицы, соль.

Вареный картофель нарезать небольшими кубиками, обжарить в масле, залить яйцами, смешанными с молоком, и запечь в духовом шкафу. В картофель добавить жареный репчатый лук. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

9 картофелин, 1 яйцо, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки топленого масла или 200 г грибного соуса, соль.

Сварить картофель, посолить, протереть его горячим, добавить яйца и перемешать. Полученную массу разделать на котлеты, запанировать в сухарях и обжарить. Подать с маслом, сметаной или грибным соусом.

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Картофель, свиной жир, соль.

Выбрать гладкие, продолговатые формы, примерно одинакового размера картофелины, с помощью щетки тщательно их вымыть, не очищая от кожицы. Каждый клубень разрезать вдоль на 6 равных частей, опустить в растопленный жир (фритюр), вынуть шумовкой, дать жиру стечь, дольки картофеля нанизать на шампуры, посолить, положить на блюдо, застланное листьями зеленого салата, гарнировать цветком из помидора, огурца, моченой брусникой. Шашлык из картофеля можно подать с солеными или маринованными грибами, огурцами, капустой. Это блюдо украсит как праздничный, так и будничный стол.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТВОРОГОМ

8 картофелин, 300 г творога, 1 яйцо, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сухарей, 2 столовые ложки топленого масла, 1 стакан сметаны или 2 столовые ложки масла, соль.

Отварной картофель протереть, слегка охладить и добавить протертый творог, муку, яйцо и немного масла. Полученную массу посолить по вкусу, перемешать, сделать из нее котлеты, запанировать в сухарях и поджарить. При подаче на стол полить маслом или сметаной.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

8–10 картофелин, 300 г свежих или 50 г сушеных грибов, 2–3 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль, зелень петрушки или укропа.

Очищенный сырой картофель нарезать брусочками, обжарить на разогретом растительном масле до образования золотистой корочки. Подготовленные грибы и репчатый лук порознь обжарить и соединить с картофелем, посолить, поставить в

духовку и довести до готовности. К картофелю подать салат из свежих, соленых или консервированных овощей.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

10 картофелин, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан молока, соль.

Очищенный и промытый картофель залить горячей водой, посолить, отварить до готовности, воду слить, картофель обсушить, тщательно растолочь, добавив сливочное масло, горячее молоко, хорошо взбить деревянной лопаткой. Готовое пюре подавать как самостоятельное блюдо со свежими огурцами или помидорами, салатами, квашеной капустой, мочеными брусникой или яблоками. Можно подать пюре и как гарнир к рыбным, мясным блюдам, домашней птице, кролику.

КЛЕЦКИ С МЯСОМ

12 картофелин, 2 столовые ложки муки, 1 столовая ложка масла, 1/2 стакана сметаны, соль.

Для фарша: *400 г говядины, 1 луковицы, 1 столовая ложка масла.*

Сырой картофель натереть, откинуть на сито, дать жидкости стечь. Добавить муку, соль и перемешать. Из полученной массы приготовить клецки с сырым мясным фаршем и обжарить в масле. Затем переложить в утятницу, залить сметаной и поставить в духовой шкаф на 20–25 минут.

САШНИ БЕЛОРУССКИЕ С ТВОРОГОМ

10 картофелин, 5 столовых ложек муки, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, соль.

Для фарша: *200 г творога, 1 яйцо.*

Картофель отварить в кожуре, охладить, очистить и протереть. В картофельную массу добавить муку, яйцо, хорошо перемешать и разделать в виде лепешек. Сверху положить фарш, приготовленный из творога и яйца, и соединить края лепешек. Сашни запанировать в муке, затем обжарить с обеих сторон на масле и довести до готовности в духовом шкафу. Подать в горячем виде с маслом или сметаной.

КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ГРИБАМИ

10 картофелин, 3 столовые ложки топленого масла, 250 г сметанного соуса, соль.

Для фарша: *40 г сухих грибов, 1 луковица, 2 столовые ложки топленого масла.*

Натертый сырой картофель отжать, добавить соль и разделать в виде лепешек. На них положить грибной фарш, сделать клецки продолговатой формы и обжарить. Клецки переложить в утятницу, залить сметанным соусом и тушить в течение 20–30 минут.

Для приготовления фарша сухие грибы замочить в холодной воде на 2–3 часа, затем их промыть, отварить, мелко нарезать и обжарить вместе с луком.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ, ТУШЕННЫЕ СО СВИНЫМ САЛОМ

12 картофелин, 2 столовые ложки муки, 200 г шпика, 2 луковицы, соль.

Очищенный картофель натереть, добавить муку, соль, все перемешать и выпекать блины. Сало (шпик) нарезать мелкими кубиками и поджарить с репчатым луком. Блины переложить салом и луком, поставить в глиняном горшке или утятнице тушить в духовой шкаф.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА В ФОРМЕ

1 кг очищенного картофеля, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 125 г подсохшего сыра, соль, перец, мускатный орех.

Для смазки формы: *размягченное масло и сухари для обсыпки.*

Отварить картофель в подсоленной воде до мягкости, воду слить, картофель обсушить, тщательно растолочь, взбить, смешать с маслом, желтками, тертым сыром, приправить молотым перцем и натертым мускатным орехом, ввести взбитые в пену белки, осторожно перемешать сверху вниз. Массу выложить в обильно смазанную размягченным маслом и обсыпанную сухарями форму. Запечь в духовке до зарумянивания.

Подавать, нарезав на порции, с овощными салатами, домашними соленьями.

ПИРОЖКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С МЯСОМ

Для теста: *10 картофелин, 2 желтка, 3–4 столовые ложки муки, соль.*

Для начинки: *500 г отварного мяса, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка жира, черный молотый перец, соль.*

Для жарения: *5–6 столовых ложек свиного жира.*

Картофельная масса для пирожков приготавливается так же, как указано выше.

Пирожки с мясом подавать горячими к мясному бульону, кислым щам, или как самостоятельное блюдо со сметаной.

«СИГАРЕТКИ» КАРТОФЕЛЬНЫЕ С СЫРОМ *10–12 картофелин, 1 яйцо, 3–4 столовые ложки муки, 2 столовые ложки тертого сыра, соль, 5 ложек свиного жира для жарения.* Картофель отварить, обсушить, растолочь, добавить яйцо, муку, замесить однородное картофельное тесто, разделить на равные куски, раскатать из них «сигаретки» и обжарить с обеих сторон в разогретом жире до золотистого цвета. Обжаренные «сигаретки» выложить на блюдо или поднос, посыпать тертым сыром. Подавать горячими к пиву, квасу или чаю.

ВАТРУШКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Для теста: *2 стакана муки, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, соль на кончике ножа.*

Для начинки: *7–8 картофелин, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, соль.*

Из масла, сметаны и муки быстро приготовить тесто. Для этого просеять муку на доску горкой, на муку положить масло и, помешивая, порубить ножом, затем добавить сметану, соль, замесить однородное тесто. Разделать тесто на небольшие шарики, из них аккуратно раскатать кружки, сделав в них с помощью пестика или стакана углубления, смазать края желтком, в углубления из кондитерского мешка отшприцевать через резную трубочку картофельное пюре. Выпекать в духовке при температуре 200–220 °С до готовности.

Подавать ватрушки горячими к бульону, кислым щам, чаю, квасу.

Соусы к картофельным блюдам

СОУС ГРИБНОЙ

50 г сушеных грибов, 1 столовая ложка муки, 1 луковица, 2 столовые ложки масла, соль.

Промытые в теплой воде сухие грибы замочить в холодной воде на 2–3 часа, а затем в этой же воде сварить без добавления соли.

Столовую ложку муки с таким же количеством масла прожарить до светло-коричневого цвета и развести 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15–20 минут. Мелко нарезанный лук поджарить с маслом, добавить нашинкованные сваренные грибы и еще раз все поджарить. Переложить в соус, прибавить по вкусу соль и прокипятить.

СОУС МОЛОЧНЫЙ

1 столовая ложка муки, 1 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка масла, соль.

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла и развести горячим молоком, вливая его постепенно. Полученный соус варить, непрерывно помешивая, 10 минут и по вкусу посолить.

СОУС СМЕТАННЫЙ

1/2 стакана сметаны, 1 стакан мясного бульона или овощного отвара, по 1 столовой ложке муки и масла, соль.

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести одним стаканом горячего мясного бульона или овощного отвара, положить сметану и варить на слабом огне 5–10 минут. По окончании варки в соус добавить соль, масло и

перемешать.

БЕЛЫЙ СОУС

1 столовая ложка муки, 1 1/2 стакана бульона, 1 яичный желток, 2 столовые ложки масла, соль.

Столовую ложку муки слегка поджарить с таким же количеством масла, развести процеженным мясным бульоном и варить на слабом огне 5–10 минут. После этого соус снять с огня, добавить яичный желток, смешанный в стакане с небольшим количеством соуса, соль, масло и перемешать.

СОУС ТОМАТНЫЙ

1 1/2 стакана томата-пюре, 1 неполная столовая ложка муки, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 столовая ложка острого томатного соуса, 1 столовая ложка масла, 1 стакан мясного бульона, соль.

Очищенные коренья и лук нарезать, поджарить со столовой ложкой масла и неполной столовой ложкой муки, затем добавить томат-пюре, размешать, развести стаканом мясного бульона и варить на слабом огне 8–10 минут. По окончании варки в соус добавить соль, столовую ложку острого томатного соуса, немного масла, тщательно перемешать и процедить сквозь сито.

СОУС КРАСНЫЙ

1 столовая ложка муки, 1 морковка, петрушка, 1 луковица, 1 столовая ложка томата-пюре, 1 1/2 столовые ложки масла, соль.

Столовую ложку муки поджарить с таким же количеством масла до темно-коричневого цвета, после чего смешать с томатом-пюре и развести 2 стаканами мясного бульона. Добавить слегка поджаренные нарезанные коренья и лук и варить на слабом огне 20–30 минут. По окончании варки добавить соль, 1–2 ложки вина (мадеры или портвейна) и процедить сквозь сито.

САЛАТНАЯ ЗАПРАВКА

Для приготовления заправки нужно 1/2 чайной ложки столовой горчицы, щепотку молотого перца, 1/2 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сахара растереть с 4 ложками растительного масла, добавить 6 столовых ложек столового уксуса и хорошо перемешать.

Интересно и полезно знать

** Чтобы картофель в кожуре не разваливался, добавьте на один килограмм половину чайной ложки соли или немного уксуса.*

** Картофель получится вкусным, если в воду, в которой он варится, добавить 2–3 дольки чеснока, лавровый лист, укроп.*

** Молодой картофель можно быстро очистить, если его положить на 15–20 минут в холодную подсоленную воду.*

** Картофель варите на умеренном огне, чтобы крахмал разбухал равномерно; при сильном огне картофель снаружи*

лопается, а внутри остается сырым.

** Очищенный картофель нельзя оставлять надолго в воде, так как он теряет питательные вещества. Чистить нужно непосредственно перед варкой.*

** Картофельное пюре разбавляйте кипящим молоком, от холодного – пюре приобретает серый цвет. Горячее молоко добавляйте в пюре постепенно.*

** Вареный картофель при обжаривании поглощает жира в среднем в 1, 5 раза больше, чем сырой.*

** Натертый картофель меньше потемнеет, если в него влить немного горячего молока или натереть на терке головку репчатого лука.*

** Для того, чтобы сохранить витамин С, картофель закладывают в кипящую воду.*

** Картофель в духовке не лопается, если наколоть каждую картофелину вилкой.*

** Для того, чтобы жареный картофель стал хрустящим, солить его нужно в конце жарки.*

Варенья, джемы, компоты

** Содержание витаминов в плодово-ягодных консервах можно повысить, если к плодам и ягодам, содержащим недостаточное количество витаминов, добавить другой вид сырья, богатого витаминами. Например, при изготовлении пюре или сока из груш, слив и яблок добавлять пюре или сок черной смородины.*

** Для лучшего сохранения витаминов при изготовлении пюре следует пользоваться ситами из нержавеющей стали, полимеров или другого некоррозированного материала.*

** Биологически активные вещества черноплодной рябины (арони) сосредоточены в основном в кожице. Это необходимо учитывать при переработке плодов в домашних условиях.*

** Для повышения витаминной ценности подслащенного сока сироп рекомендуется готовить не на воде, а на соке второго отжима.*

** Максимальным содержанием биологически активных веществ отличаются свежесобранные плоды красноплодной рябины. Однако они остаются хорошим источником витаминов и после хранения. Наилучшее сохранение витаминов обеспечивает замораживание плодов. Количество каротина и антоциановых пигментов в процессе хранения замороженных плодов даже несколько возрастает.*

** Плоды шиповника обладают наивысшей витаминной ценностью в период полной физиологической зрелости.*

** Для приготовления сока ирги пригодны лишь плоды, пролежавшие после уборки не менее 7–8 дней.*

** Лучшего осветления сока можно достичь, если его подогреть до 80 °С и профильтровать в горячем состоянии.*

** В ядрах косточек абрикосов, вишен, слив и персиков содержится амигдалин, который в организме человека распадается на ряд компонентов, в число которых входит и синильная кислота, являющаяся сильным ядом (даже в малых дозах она может вызвать отравление). В вареньях и компотах, приготовленных из плодов с косточками, количество ее обычно ничтожно, однако при длительном хранении оно увеличивается. Поэтому заготавливать впрок плоды с косточками можно, но хранить их следует не более года. Если варенье и компоты простояли больше года, употреблять их в пищу без дополнительной обработки нельзя. В таких случаях рекомендуется слить сироп, из плодов вынуть косточки, затем мякоть смешать с сиропом, прокипятить 30–40 мин. Этим полностью снимается опасность отравления.*

** Сок с мякотью домашнего приготовления может*

расслаиваться при хранении, если мякоть плодов недостаточно тонко измельчена. Пищевая ценность, вкус и аромат, лечебное достоинство от этого не снижаются. Перед употреблением такой сок лишь следует хорошо взболтать или перемешать.

** Для максимального сохранения витамина С в соках необходимо соблюдать следующие требования: дробление и прессование плодов и ягод и нагревание сока до нужной температуры должно быть возможным более быстрым; нагревание должно проводиться по возможности с ограниченным доступом воздуха; исключить контакт отжатого сока с металлическими частями посуды, особенно железными и медными.*

** При приготовлении сиропа отвешенное количество сахара необходимо растворить в отмеренном количестве предварительно подогретой воды.*

** Чтобы предупредить разваривание нежных плодов (слив, абрикосов) и сохранить форму, необходимо опустить их на 5 мин в 0,5 %-ный раствор питьевой соды (1 л воды, чайная ложка соды).*

** Удалять плодоножку у земляники (клубники) нужно после мойки.*

** Малину, если она не поражена личинками, перед варкой варенья не надо мыть. Для удаления личинок малину на 10–15 мин погрузить в подсоленную воду (1 л воды, 20 г соли). Когда личинки всплывут, снять их ложкой.*

** При варке в алюминиевой посуде ухудшаются его вкус и аромат.*

** Посуда для варки варенья должна быть широкой. Не рекомендуется варить одновременно более одного килограмма ягод.*

** Во время варки варенья необходимо периодически снимать пенку и встряхивать варочную посуду (для равномерного распределения ягод в сиропе).*

** Варенье засахарится, если оно переварено или хранится при низкой температуре, особенно при низкой кислотности. Дефект можно устранить, если его переварить с добавлением 1–2 г лимонной кислоты или лимонного сока.*

** Непастеризуемое варенье при хранении забродит, если оно не доварено, сварено с небольшим количеством сахара и, когда в него попадает хоть немного воды. В этом случае его необходимо переварить, добавив немного сахара (100 г сахара, 1 кг варенья), прокипятить 5–7 мин. Такое варенье впоследствии лучше употреблять для киселя, начинки для пирога и других подобных целей.*

** Если варенье при хранении плесневеет, значит, оно хранится в слишком сыром помещении (непастеризуемое варенье) и недостаточно герметично укупорено (пастеризуемое варенье). Для*

устранения дефекта надо плесень снять, варенье прокипятить, удалить пенку, и горячим разлить в сухие прогретые банки, простерилизовать и герметично укупорить. Хранить в сухом месте.

** Открытую банку варенья лучше хранить в холодильнике, это сохранит вкус и аромат.*

** При домашнем консервировании лучше пользоваться литровыми банками, так как 2-х и 3-литровые дольше прогреваются и дольше остывают, что отражается на качестве консервов: фрукты становятся мягкими и дряблыми.*

** Чтобы стеклянная банка с консервами легко вскрывалась, необходимо окунуть ее крышкой вниз на несколько минут в теплую воду.*

ВАРЕНЬЕ ИЗ АБРИКОСОВ

1 кг абрикосов, 1,3 кг сахара.

Абрикосы должны быть плотными, без пятен и повреждений, неполной зрелости, с небольшой прозеленью. Плоды перебрать, вымыть, отделить плодоножку, разрезать по бороздке, вынуть косточки. Половинки плодов поместить в эмалированную посуду, залить 80 %-ным сахарным сиропом (800 г сахара, 200 мл воды), выдержать 4 часа. Затем на умеренном огне варить в три приема, с интервалом между варками 10–12 часов. Готовое варенье расфасовать в горячем виде в сухие прогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 14 минут.

ДЖЕМ АБРИКОСОВО-КРЫЖОВЕННЫЙ

500 г абрикосов без косточек, 500 г крыжовенного пюре, 800 г сахара.

Этот джем варят небольшими порциями.

Абрикосы нарезать кусочками, удалить косточки. Приготовить крыжовенное пюре. В горячее пюре положить 3/4 подготовленных абрикосов, быстро довести до кипения и варить 3 минуты. Добавит 1/2 сахара и продолжать варку на сильном огне. Через 10–15 минут частями добавить остальной сахар и оставшиеся абрикосы. Варить до готовности при постоянном помешивании. Разлить в горячем виде до краев банок, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

КОМПОТ ИЗ ПОЛОВИНОК АБРИКОСОВ

700–750 г абрикосов, 300–250 мл сиропа.

Требования к сырью и его подготовка такие же, как для абрикосов натуральных. Половинки абрикосов плотно уложить в банки и залить кипящим 35 %-ным сахарным сиропом (350 г сахара, 650 мл воды). Стерилизовать по тем же режимам, что и абрикосы натуральные.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ И ВИШНИ

Состав заливки: *на 1 л воды – 250–600 г сахара.*

Абрикосы и вишню очистить от косточек и уложить в банки, чередуя два ряда абрикосов с одним рядом вишен. Таким же образом можно уложить и целые плоды. Консервировать одним из выше указанных способов.

КОМПОТ ИЗ АБРИКОСОВ С МЕДОМ

3 кг абрикосов, 750 г меда, 2 л воды.

Небольшие, плотные, спелые абрикосы промыть и уложить в банки. Воду с медом прокипятить, полученным сиропом залить абрикосы, дать остыть, а затем пастеризовать (стерилизовать), как компот из абрикосов.

АБРИКОСЫ ЗАСАХАРЕННЫЕ

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

Взять твердые неперезрелые абрикосы, разрезать на четвертинки и отварить в воде 5–8 минут. Затем плоды пересыпать сахаром и оставить на 2–3 дня. Подогреть до 90 °С, расфасовать и укупорить.

СОК АБРИКОСОВЫЙ С МЯКОТЬЮ

1 л протертой массы, 500 мл сиропа.

Для приготовления сока с мякотью пригодны зрелые или перезрелые плоды, здоровые, без пятен и червоточин, признаков брожения или плесневения.

Абрикосы перебрать, вымыть, отделить плодоножки, разрезать по бороздке, вынуть косточки. Половинки плодов уложить в эмалированную посуду, добавить немного воды (1 кг плодов, 100 мл воды), на умеренном огне варить 10–15 мин до размягчения, затем протереть через сито или густой дуршлаг. Протертую массу смешать с горячим 25 %-ным сахарным сиропом (250 г сахара, 750 мл воды), на умеренном огне нагреть до кипения и при помешивании варить 10 минут. Кипящий сок осторожно разлить в стеклянные банки. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

1 кг долек айвы, 1,2–1,3 кг сахара (пастеризуемое варенье), 1 кг долек айвы, 1,4–1,5 кг сахара (непастеризуемое варенье).

Плоды подготовить так же, как для айвы натуральной. Дольки толщиной 1,5–2 см на 30 минут опустить в кипящую воду (продолжительность бланширования зависит от сорта и плотности мякоти), затем откинуть на дуршлаг, охладить и во избежание потемнения поместить в подсоленную воду (1 л воды, 10 г соли) или раствор виннокаменной или лимонной кислоты (1 л воды, 1,5 г кислоты). Бланшировочные воды использовать для приготовления сахарного сиропа. Дольки залить горячим (80–

85 °С) 75 %-ным сахарным сиропом (750 г сахара, 250 мл воды), смесь на умеренном огне при помешивании уварить до готовности. Горячее варенье расфасовать в сухие банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. Непастеризуемое варенье варить с увеличенным, примерно на 10 %, количеством сахара, положенного при варке пастеризуемого.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

1 кг айвы, 1,2 кг сахара, 0,2 л воды.

Спелую айву промыть, порезать на кусочки, пробланшировать 8–10 минут в кипятке, залить кипящим сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 л воды) на 2–3 часа, а затем варить по 5–10 минут 3 раза через каждые 2 часа. Перед последней варкой добавить сахар из расчета 200 г на 1 л сиропа. Готовое варенье расфасовать в чистые банки, закрыть и поставить на хранение.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ С ГРУШАМИ

500 г айвы, 500 г груш.

***Состав заливки:** на 1 л воды – 300–400 г сахара.*

Подготовить айву. Твердые груши очистить от кожицы, разрезать на 4 части, опустить на 4–6 минут в кипящую воду и охладить в проточной воде. Айву и груши уложить в банки, залить кипящим сиропом и пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

1,2 кг айвы, 700 г сахара, 1 л воды.

Айву промыть, удалить сердцевину, порезать на мелкие кусочки, залить кипящим сахарным сиропом и дать постоять, пока сироп не остынет. Затем его слить, а плоды уложить в простерилизованные банки. Сироп подогреть до 90 °С, залить им айву и пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

КОМПОТ ИЗ АЙВЫ С ИЗЮМОМ

1 кг айвы, 3 столовые ложки изюма.

***Состав заливки:** на 1 л воды – 250 г сахара, 3 г лимонной кислоты.*

Подготовить айву. Изюм тщательно вымыть и обдать кипятком. Айву уложить в банки по плечики, переслаивая изюмом. Пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 6 и 8 минут.

ЖЕЛЕ ИЗ АЙВЫ

2 л отвара из айвы, 600 г сахара.

Айву промыть, порезать на кусочки, положить в эмалированную

кастрюлю, залить водой и варить до размягчения. Отвар профильтровать через марлю, отмерить нужное количество и продолжать варить еще около 30 минут. Затем добавить сахар и варить до готовности.

МАРМЕЛАД ИЗ АЙВЫ С ЯБЛОКАМИ *Приблизительно 70 % зрелой айвы и 30 % кислых яблок. На 1 кг яблочно-айвового пюре (массы) – 700 г сахара.*

Зрелую, вылежавшуюся, с нежным ароматом айву вымыть, удалить плодоножки, остатки околоцветника, семечки, нарезать на кусочки, подлить стакан воды и под крышкой варить до мягкости. То же самое сделать с вымытыми яблоками. Яблоки и айву протереть через сито или на кухонном комбайне, массу взвесить и продолжать выпаривать в широкой низкой кастрюле (тазу). Когда объем уменьшится на четверть, добавить по частям сахар при непрерывном помешивании варить дальше. Когда мармелад начнет желировать, немедленно наполнить им сухие, нагретые банки, укупорить металлическими крышками, перевернуть вверх дном и охладить.

Добавление яблок придает мармеладу кисло-сладкий вкус.

ДЖЕМ ИЗ АЙВЫ ПО-ПОЛЬСКИ

1 кг айвы, 1 л воды, сахар.

Плоды вымыть, залить водой и уварить. Половину охлажденных плодов очистить от кожицы и семенных гнезд и нарезать кусочками. Другую половину плодов протереть через сито. В пюре добавить сахар (на 1 кг пюре – 600 г сахара), подогревать, пока сахар растворится, затем положить кусочки айвы и варить до готовности.

СОК ИЗ АЙВЫ

Зрелые плоды айвы обыкновенной или японской, сахар по вкусу.

Айву, достигшую после лежки потребительской зрелости, промыть, очистить от сердцевины и поврежденных мест, измельчить на шинковке или мясорубке с крупными отверстиями в решетке. Из полученной массы отжать сок, нагреть его до 90 °С, профильтровать через фланель или марлю, сложенную в 4 слоя, добавить немного сахара и законсервировать.

Мезгу после отжатия сока можно использовать для приготовления айвового пюре.

СОК ИЗ АЙВЫ ЯПОНСКОЙ

1 кг айвы японской, 150–200 г сахара.

Плоды айвы плохо отдают сок, поэтому целесообразнее извлекать его с помощью соковарки.

Айву тщательно вымыть, измельчить и перемешать с сахаром. Варить 45–60 минут, считая от закипания воды в скороварке. Горячий сок разлить в посуду и пастеризовать 15

минут при температуре 85 °С.

АЙВА ЯПОНСКАЯ В САХАРЕ

Айву в сахаре можно консервировать двумя способами.

1 кг айвы, 1 кг сахара.

Айву промыть, порезать на мелкие кусочки и послойно посыпать сахаром. Полученную массу уложить в простерилизованные банки, закрыть крышками и поставить на хранение в холодное место.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЛЫЧИ

1 кг алычи, 1 кг сахара, 0,5 л воды, ванилин по вкусу.

Крупную желтую алычу перебрать, промыть, удалить плодоножки и косточки, стараясь не повредить мякоть, опустить в сахарный сироп на 2 часа. Затем варить на слабом огне до готовности, периодически снимая пенку. В конце варки добавить ванилин. Готовое варенье выдержать 7–8 часов и разлить в чистые сухие банки.

КОМПОТ ИЗ АЛЫЧИ

Состав заливки: *на 1 л воды – 1 кг сахара.*

Тщательно промытую алычу опустить на 3–5 минут в нагретую до 80 °С воду, а затем сразу же охладить в холодной воде. Подготовленную алычу уложить в банки по плечики и залить сиропом. Для приготовления сиропа использовать воду, в которой бланшировались плоды. Стерилизовать.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АКТИНИДИИ

1 кг актинидии, 1 кг сахара, 200 мл воды, 2 г лимонной кислоты.

Взять не совсем зрелые ягоды актинидии, тщательно вымыть в проточной воде и обсушить. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения, вложить ягоды и отставить. Варить способом многократной варки. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

АКТИНИДИЯ В САХАРЕ

1 кг актинидии, 1 кг сахара.

Зрелые, здоровые ягоды вымыть в проточной воде, обсушить и укладывать в стеклянные банки, послойно пересыпая сахаром. Хранить в холодильнике.

КОМПОТ ИЗ АКТИНИДИИ

1 кг актинидии, 250–400 г сахара, 1 л воды.

Перебранные и промытые ягоды актинидии уложить в стеклянные банки, заполнив их на 2/3 объема, залить кипящим сахарным сиропом, затем пастеризовать при 80 °С: полулитровые банки – 10, литровые – 15 минут.

КОМПОТ ИЗ АКТИНИДИИ И ОБЛЕПИХИ

По 500 г актинидии и облепихи, 600 г сахара, 0,5 стакана

воды.

Подготовленные плоды актинидии и облепихи послойно уложить в стерилизованные полулитровые банки, залить кипящим сахарным сиропом, пропастеризовать в течение 10 минут при 80 °С и закатать.

ДЖЕМ ИЗ АКТИНИДИИ

1 кг актинидии, 2 кг сахара.

Актинидию промыть, очистить от плодоножек, дать обсохнуть, смешать с сахаром, растереть до однородной массы и оставить на 3–5 суток. Затем варить до готовности на умеренном огне.

СОК ИЗ АКТИНИДИИ Для приготовления сока подготовленные (перебранные, вымытые, просушенные) ягоды отжать холодным способом, нагреть до 80 °С и сразу же разлить в сухие стерильные бутылки или банки, укупорить. Хранить в холодном помещении.

СОК ИЗ АКТИНИДИИ НАТУРАЛЬНЫЙ

Плоды актинидии собрать выборочно, так как они созревают неодновременно, промыть, отжать сок и, нагрев его в эмалированной кастрюле до 85 °С, разлить в стерилизованные банки или бутылки и герметично укупорить прокипяченными крышками или пробками.

1 кг актинидии, 100 г сахара.

Зрелые здоровые ягоды вымыть в проточной воде, обсушить, раздробить и отжать сок. Добавить по вкусу сахар, подогреть до 90 °С и через 5 минут разлить в подготовленные бутылки. Укупорить и хранить в холодном и темном месте. Сок из актинидии используют в свежем виде и для ароматизации и подкисления многих блюд.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ ИЛИ МАНДАРИНОВ

5 тонкокожих апельсинов, 1,5 кг сахара, 4 стакана воды.

Апельсины нарезать поперек тонкими кружками, каждый кружок разрезать еще на несколько частей и удалить семена. Плоды положить в варочный таз, засыпать сахаром, влить воду и варить до готовности на слабом огне.

ЖЕЛЕ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ И АЙВЫ

2 л отвара из апельсинов и айвы, 1,3 кг сахара.

Апельсины и айву (поровну) промыть, порезать на кусочки вместе с кожурой, положить в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить до размягчения. Полученный отвар процедить через марлю, дать отстояться, затем слить, отмерить нужное количество и, периодически снимая пенку, уварить на 50 %. Добавить сахар, перемешать и продолжать варить до готовности.

КОМПОТ ИЗ АПЕЛЬСИНОВ

3 кг очищенных апельсинов, 300 г сахара, 1,5 л воды.

Апельсины промыть, очистить от кожуры, разделить на 4 части, уложить в стеклянные банки и залить охлажденным сахарным сиропом, после чего пастеризовать 20 минут при 80 °С или стерилизовать в кипящей воде 3 минуты.

АПЕЛЬСИНЫ В САХАРЕ

3 кг очищенных апельсинов, 600 г сахарной пудры.

Апельсины промыть, очистить от кожуры, разрезать на 4 части и уложить в подготовленные банки, пересыпая каждый слой сахарной пудрой. Банки плотно закрыть и пастеризовать при 80 °С в течение 25 минут или стерилизовать в кипящей воде 8 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АРБУЗНЫХ КОРОК И ДЫНИ

1 кг подготовленных дынь и арбузных корок 1,2 кг сахара.

Подготовка плодов к варке варенья делается так. С арбуза срезают наружную зеленую часть кожуры, разрезают ее на равномерные кубики размером до 20 мм каждый. Дыни берут недозрелые, твердые, ароматные, хорошо очищают от наружной кожицы, удаляют семенную камеру и разрезают на ломтики так же, как и арбузную корку.

Варят варенье в два приема. Вначале подготовленные ломтики заливают горячим сиропом средней густоты (800 г сахара на 2,5 стакана воды) и выстаивают 8–10 часов. После этого варенье ставят на огонь, варят 5 минут и охлаждают 3–4 часа. Перед второй варкой добавляют остальное количество сахара (400–500 г сахара на 1–1,5 стакана воды) и варят до готовности. При первой варке варенья из дыни и арбуза добавляют 3 г лимонной кислоты, а к концу второй варки – по вкусу немного ванили или ванилина.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БАРБАРИСА

1 кг ягод барбариса, 1,6–2 кг сахара.

Созревшие, интенсивно окрашенные плоды перебрать, промыть, откинуть на дуршлаг, затем опустить в кипящий 70 %-ный сахарный сироп (700 г сахара, 300 мл воды). Довести смесь до кипения, снять с огня, выдержать

10–12 часов. После выстойки однократной варкой уварить до готовности. Готовое варенье в горячем виде расфасовать в прогретые банки. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

ДЖЕМ ИЗ БАРБАРИСА

1 кг барбариса, 300–360 г сахара.

Из подготовленных ягод удалить семена. Переложить в варочный таз, засыпать сахаром и варить на слабом огне до готовности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

ДЖЕМ ИЗ БАРБАРИСА И ЯБЛОК

500 г барбариса, 500 г яблок, 300–350 г сахара.

Подготовить ягоды барбариса и удалить семена. Кислые яблоки нарезать дольками. Ягоды барбариса и яблоки разваривать с небольшим количеством воды, добавить сахар и варить до готовности.

ДЖЕМ ИЗ БАРБАРИСА И ГРУШ

500 г барбариса, 500 г груш, 300–350 г сахара.

Готовить, как и джем из барбариса с яблоками.

ЖЕЛЕ ИЗ БАРБАРИСА

1 кг смеси отвара и протертого пюре, 1–1,5 кг сахара.

Плоды подготовить так же, как и для варенья, поместить в эмалированную посуду, залить водой вровень с ягодами, нагреть до кипения и выдержать на умеренном огне до полного размягчения мякоти. Разваренные плоды протереть через сито. Протертую массу смешать с отваром и сахаром. Смесь нагреть до кипения и продолжить варку при помешивании и постепенном уменьшении силы огня до тех пор, пока первоначальный объем не уменьшится на одну треть. Затем в горячем виде расфасовать в сухие прогретые банки, герметически укупорить. Хранить в прохладном месте. Желе, расфасованное в банки вместимостью 0,5 л (для повышения устойчивости), простерилизовать при 85 °С в течение 15 минут.

КОМПОТ ИЗ БАРБАРИСА

600 г ягод барбариса, 400 мл сиропа.

Плоды подготовить так же, как в предыдущем случае, уложить в прогретые банки, залить кипящим 55 %-ным сахарным сиропом (550 г сахара, 450 мл воды). Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

КОМПОТ ИЗ БАРБАРИСА И ЯБЛОК

200 г барбариса, 1 кг яблок.

***Состав заливки:** на 1 л воды – 650 г сахара.*

Сладкие яблоки разрезать на дольки, удалить семена. Уложить слоями в подготовленные банки яблоки и ягоды барбариса. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 15–18 минут, литровые – 22–25 минут.

СОК ИЗ БАРБАРИСА (НАТУРАЛЬНЫЙ)

Спелые плоды барбариса промыть, отделить от кистей, отварить в воде, подвергнуть прессованию. Полученный сок разлить в подготовленные стеклянные пол-литровые бутылки, простерилизовать в кипящей воде.

Использовать вместо уксуса и при приготовлении киселя и соусов.

СОК БАРБАРИСОВО-ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

400 г барбариса, 600 г садовой земляники, 150–200 г сахара.

Свежие здоровые ягоды вымыть, перебрать и заправить соковарку, добавить сахар. Горячий сок разлить в подготовленные банки или бутылки и укупорить. Выдержать под одеялом до остывания.

ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА

1 кг протертой массы, 900 г сахарного песка, 1–1,5 г лимонной или виннокаменной кислоты.

Перебранные и вымытые плоды уложить в эмалированную посуду, добавить воды (1 кг плодов, 500 мл воды), варить до размягчения. Отвар сцедить в отдельную посуду, плоды протереть через дуршлаг. Протертую массу смешать с отваром и сахарным песком, уварить при постоянном помешивании до состояния густой сметаны. К протертой массе целесообразно добавить лимонную или виннокаменную кислоту или же кислые ягоды (клюкву, бруснику, черную смородину, барбарис). Готовый джем расфасовать в сухие банки только после полного остывания, укупорить герметически полиэтиленовыми крышками. Хранить в сухом прохладном месте.

ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА И С ОБЛЕПИХОЙ

По 1 кг боярышника и облепихи, 1 кг сахара, 1 л воды.

Стушить боярышник на слабом огне, протереть сквозь сито, соединить с соком облепихи и сахаром, перемешать и варить на слабом огне до получения джема нужной густоты.

ДЖЕМ ИЗ БОЯРЫШНИКА И С ЯБЛОКАМИ

По 1 кг боярышника и яблок, 500 г сахара, 1 л воды.

Боярышник стушить, протереть сквозь сито и соединить с пюре из очищенных яблок. В полученную массу добавить сахар, перемешать и варить на слабом огне до получения джема нужной густоты.

КОМПОТ ИЗ БОЯРЫШНИКА

Плоды боярышника, 45 %-ный сахарный сироп.

Зрелый боярышник перебрать, промыть, очистить от семян, ополоснуть холодной водой, опустить в закипающий 45 %-ный сахарный сироп и оставить на 8–10 часов. Затем плоды отделить от сиропа, уложить в чистые горячие стеклянные банки, залить кипящим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 20, литровые – 25 минут.

СОК ИЗ БОЯРЫШНИКА

Плоды перебрать, тщательно вымыть, измельчить с помощью домашней овощерезки или мясорубки.

Измельченную мякоть плодов загрузить в соковарку, не подвергая предварительному прогреванию, в приемник для сырья. Его поставить на сборник сока, который в свою очередь поместить на кастрюлю-парообразователь. В парообразователь налить воду. Соковарку накрыть крышкой, поставить на огонь.

При кипении воды пар поступает в приемник для сырья, проходит через слой измельченных плодов и, конденсируясь, стекает в сборник для сока. По мере наполнения сборника сок сливать. Процесс извлечения сока продолжается 50–55 минут. Его можно консервировать в чистом виде или купажировать с более кислыми соками черной смородины, клюквы, барбариса, яблок сорта Антоновка. Полученный сок процедить через слой марли, нагреть до 100 °С, кипятить 3–4 минуты и сразу же разлить в прогретые банки. Пастеризовать при (85–90 °С) банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

В стеклянных баллонах вместимостью 2–3 л консервировать методом горячего разлива.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БРУСНИКИ

1 кг брусники, 500 г сахара, 0,5 стакана воды, кусочек корицы, 3 бутона гвоздики или чайная ложка лимонной цедры.

Перебранные и промытые ягоды брусники для удаления горечи опустить на 2–3 минуты в кипящую воду и выложить в варочный таз. Добавить воду, сахар и варить на слабом огне до готовности в один прием. Перед окончанием варки добавить приправы.

ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ И ЯБЛОК

1 кг брусники, 0,2–1 кг сладких яблок, на 1 кг смеси брусники и яблок – 1,2–1,4 кг сахара.

Сварить варенье из брусники. Промыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками яблоки. Пробланшировать их 7–10 минут в кипящей воде (следить, чтобы не разварились) и примерно за 15 минут до окончания варки добавить в брусничное варенье. Варить до готовности. В самом конце варки можно добавить ванилин, лимонную цедру или корицу.

ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ И СЛИВЫ

500 г брусники, 500 г сливы без косточек, 750 г сахара.

Сливы-венгерки разрезать на половинки, удалить косточки. Измельчить сливу в мясорубке, смешать с вымытыми и обсушенными ягодами и варить с несколькими ложками воды в кастрюле с широким дном. Когда масса загустеет, добавить сахар и варить еще 3 минуты. Фасовать джем горячим.

ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ И ГРУШ

5 стаканов брусники, 700 г очищенных груш, 1,3 кг сахара.

Бруснику перебрать, промыть, поставить в нежаркую духовку или русскую печь и томить до появления сока. Груши промыть, очистить от кожуры и сердцевины, порезать на дольки, пробланшировать в кипящей воде в течение 10–15 минут. После этого охладить, погрузив на 2–3 минуты в холодную воду, выложить на дуршлаг и дать воде стечь. Затем к двум стаканам брусничного сока добавить 1 кг сахара, довести до кипения,

залить груши горячим сиропом на 3–4 часа. Томленую бруснику с частью оставшегося сока засыпать 300 г сахара и, накрыв крышкой, оставить на 24 часа при комнатной температуре.

Груши в сиропе после выстойки прокипятить 7–10 минут на слабом огне, затем снять с плиты на 6–8 часов. После этого снова довести до кипения, соединить с проваренной в течение 5–10 минут брусникой и варить до готовности.

ДЖЕМ ИЗ БРУСНИКИ

1 кг брусники, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Зрелые, интенсивно окрашенные ягоды брусники вымочить и положить в варочный таз. Залить водой, добавить половину сахара и варить на слабом огне, постоянно помешивая, пока масса не уварится до одной трети первоначального объема. Добавить оставшийся сахар и варить до готовности, постоянно помешивая.

ЖЕЛЕ ИЗ БРУСНИКИ

0,8 л брусничного сока, 0,2 л яблочного сока, 500 г сахара.

Отжать сок из ягод брусники и яблок, вылить тот и другой в кастрюлю, добавить сахар, подогреть до полного растворения сахара и уварить примерно на 1/3 первоначального объема. Готовое желе горячим разлить в банки и пастеризовать при температуре 85–90 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

КОМПОТ ИЗ БРУСНИКИ

600 г ягод, 400 мл сиропа.

Ягоды перебрать, промыть, удалить излишки влаги, обсушить на бумажном полотенце, уложить в прогретые стеклянные банки и осторожно залить горячим (85–90 °С) 45 %-ным сахарным сиропом (450 г сахара, 550 мл воды). Пастеризовать при 95 °С: банки вместимостью 0,5 л – 20 минут.

Компот можно изготовить и другим способом. Приготовить 50 %-ный сахарный сироп (500 г сахара, 500 мл воды), залить им подготовленные ягоды. Смесь на умеренном огне нагреть до кипения и варить 15 минут. Сироп отделить от ягод, прокипятить 15 минут, затем смешать с ягодами. Смесь нагреть до кипения и немедленно расфасовать в горячие банки, герметически укупорить. Консервировать методом горячего разлива.

БРУСНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

3 кг брусники, 1,25 кг сахара.

Бруснику перебрать, промыть, положить в кастрюлю или в глиняный горшок, поставить в духовку. Когда ягоды дадут сок, добавить к ним сахар и потомить еще 20 минут. В горячем состоянии бруснику разложить в подготовленные банки, банки закрыть целлофаном и завязать.

БРУСНИКА В ВИНЕ ***На литровую банку:*** *700 г брусники, 350 г сахара, 200 г белого виноградного вина, 2 ломтика лимона, корица, гвоздика.*

Бруснику перебрать, хорошо промыть холодной водой, откинуть на сито и дать воде стечь, затем рассыпать ягоды тонким слоем на скатерть, чтобы обсохли. Насыпать ягоды в банки слоями, пересыпая каждый слой сахаром, сверху положить корицу, гвоздику, ломтики лимона, залить белым виноградным вином. Банки плотно закрыть крышками, простерилизовать 10 минут, считая от начала закипания воды в кастрюле для стерилизации.

БРУСНИКА СВЕЖАЯ В СИРОПЕ

Состав заливки: *на 1 л воды – 1 кг сахара, лимонная корочка.*

Отборную бруснику залить водой, чтобы слегка прикрывала ягоды, положить гнет, через час воду слить. Перелить воду в кастрюлю и отметить ее уровень. Из расчета на 1 л воды добавить 1 кг сахара и цедру 1 лимона. Сироп уварить до первоначального объема воды. Холодным сиропом залить ягоды, положить кружок и гнет. Такие ягоды хранят в течение года.

БРУСНИКА В САХАРЕ

1 кг брусники, 700 г сахара.

Бруснику перебрать, промыть, уложить доверху в чистые сухие стеклянные банки, пересыпая послойно мелким сахаром. Банки плотно накрыть подготовленными металлическими крышками, закатать, поставить в кастрюлю с холодной водой, на малом огне постепенно довести ее до кипения и стерилизовать в кипящей воде 20 минут. Когда вода в кастрюле остынет, банки извлечь и поставить на хранение в сухое и прохладное место.

СОК БРУСНИЧНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Для приготовления сока берут только полностью созревшие свежесобранные ягоды.

Ягоды размять, подогреть на слабом огне для лучшего выделения сока и прессовать. Сок довести до кипения и сразу же укупорить.

Брусничный сок можно консервировать и способом пастеризации.

ВАРЕНЬЕ ИЗ БУЗИНЫ

1 кг бузины, 300–500 г сахара, 1 стакан воды.

В кипящий сироп кладут ягоды (1 кг) и варят до готовности в один прием или способом многократной варки. Фасуют в горячем виде и укупоривают.

СОК ИЗ БУЗИНЫ *1 л сока, 0,5 л воды, 150 г сахара, 1–2 чайные ложки лимонной кислоты.*

Ягоды измельчить и выделить сок. Сок из черной бузины можно смешать с соком красной смородины или яблочным соком

в соотношении 1:4. Сок довести до кипения, разлить в бутылки, укупорить и положить под одеяло до полного остывания.

СОК И МАРМЕЛАД ИЗ БУЗИНЫ

1 кг бузины, 400 г сахара.

Ягоды пересыпать сахаром. Когда ягоды пустят сок, на слабом огне довести до кипения и варить 16–20 минут при помешивании. Затем сок отцедить через густое сито. Сок довести до кипения, добавить по вкусу сахар, разлить в горячем виде, герметично укупорить. Посуду с соком держать под одеялом до полного остывания. Оставшуюся массу измельчить в миксере, мясорубке или протереть через редкое сито. Добавить по вкусу сахар и варить мармелад до готовности. Фасовать в горячем виде и держать под одеялом до полного остывания.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИНОГРАДА

1 кг винограда, 1,2 кг сахара, 1 стакан воды, ванилин по вкусу.

Подготовленные ягоды в течение 2 минут побланшировать в воде при 80 °С, охладить, залить кипящим сахарным сиропом, поварить 20 минут на умеренном огне и оставить на 8 часов. Затем, снимая пенку, поварить еще 40 минут на слабом огне. После этого виноград откинуть на дуршлаг, дать сиропу стечь, уварить его в течение 15 минут, добавив в конце немного ванилина, и горячим залить уложенные в банки ягоды. Дать остыть и закрыть крышками.

ЖЕЛЕ ИЗ ВИНОГРАДА

2 л виноградного отвара, 800 г сахара.

Виноград промыть, снять с кистей, положить в эмалированную кастрюлю и залить водой так, чтобы она его только покрывала. Хорошо проварить, процедить через марлю или сито, дать отстояться. Осторожно слить: отмереть нужное количество и уварить на 50 %, непрерывно снимая пенку. Затем добавить сахар, перемешать и варить до готовности. Горячим разлить в подготовленные небольшие банки.

КОМПОТ ИЗ ВИНОГРАДА

650–600 г ягод винограда, 350–400 мл сиропа.

Крупноплодные, мясистые, плотные, чуть недозрелые ягоды винограда перебрать, промыть, осторожно снять с кисти, удалить излишки влаги, уложить в прогретые банки, залить кипящим 35 %-ным сахарным сиропом (350 г сахара, 650 мл воды). Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 8 минут, 1 л – 10 минут.

СОК ИЗ ВИНОГРАДА

Виноградный сок отличается наибольшей калорийностью, так как содержит от 16 до 25 % легкоусваиваемых организмом сахаров: глюкозу и фруктозу.

Виноградные гроздья промыть, отделить от них ягоды, размять. Мезгу белых сортов немедленно положить под пресс, красных сортов – нагреть, помешивая, до 60–65 °С, дать остыть до 40 °С и подвергнуть прессованию. Чтобы сок получился осветленным, ему надо дать отстояться, а чтобы не забродил – предварительно надо нагреть до 90 °С и выдержать при этой температуре в течение 5 минут. Горячим соком залить подготовленную стерилизованную посуду, плотно укупорить и поставить на хранение в холодное место с температурой +2 °С. Через 2 месяца (при хранении при 10 °С – через 3 месяца) осветлившийся сок снять с осадка и вновь законсервировать. Осадок же профильтровать, фильтрат пропастеризовать и герметично укупорить.

Руками отделить зрелые ягоды от кистей и тщательно размять. Мезгу от винограда белых сортов сразу же прессовать. У винограда красных (окрашенных) сортов красящие вещества находятся в кожице, поэтому мезгу для лучшего выделения красящих веществ надо сначала нагреть, помешивая, до 60–65 °С, охладить до 40 °С и затем прессовать. Полученный сок поставить на несколько часов в холодное место, дать отстояться. После отстоя с помощью резиновой трубки слить сок с осадка и профильтровать. Осветленный сок нагреть до 90–95 °С и сразу же разлить в подготовленные горячие бутылки или банки, укупорить и положить на бок до полного остывания.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ БЕЗ КОСТОЧЕК

1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Плоды подготовить так же, как для компота, промыть, отделить плодоножки, ручной машинкой или булавкой удалить косточки, поместить в эмалированную посуду, залить кипящим 80 %-ным сахарным сиропом (800 г сахара, 200 мл воды), выдержать в течение трех часов, поставить на огонь и варить в один прием до готовности. Готовое варенье в горячем виде расфасовать в сухие прогретые банки, накрыть крышками и не пастеризуя герметически укупорить.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С КОСТОЧКАМИ

1 кг вишни, 1,3 кг сахара.

Для варки варенья рекомендуются сорта вишни с интенсивной окраской кожицы и мякоти. Плоды подготовить так же, как для компота, уложить в эмалированную посуду, залить кипящим 80 %-ным сахарным сиропом (800 г сахара, 200 мл воды) и варить в два приема на слабом огне с перерывом между варками 5 часов. По окончании второй варки готовое варенье в горячем виде расфасовать в подогретые сухие банки. Наполненные банки накрыть подготовленными крышками и, не подвергая

пастеризации, герметически укупорить.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С МАЛИНОЙ

1 кг вишни, 250–400 г малины, на 1 кг смеси плодов и ягод – 1,2 кг сахара.

Темноокрашенные вишни промыть, удалить плодоножки и косточки, соединить с подготовленными ягодами малины, смесь залить 65 %-ным сахарным сиропом и оставить на 4–5 часов. Затем нагреть до кипения, покипятить 5–6 минут, снова выдержать в течение нескольких часов и затем варить до готовности.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ВИШНИ С СОКОМ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ ИЛИ МАЛИНЫ

1 кг вишен, 800 г сахара, 1 стакан сока красной смородины или 0,5 стакана сока малины.

Подготовленные вишни без косточек положить в варочный таз, добавить сахар, сок красной смородины или малины, поставить на огонь, довести до кипения и варить 30 минут.

ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ

1 кг вишни, 100 г сахара.

Вишню без косточек засыпать сахаром и на слабом огне варить, постоянно помешивая, до готовности. В горячем виде переложить в банки и стерилизовать в кипящей воде 7–10 минут.

ДЖЕМ ВИШНЕВО-СМОРОДИНОВЫЙ Ягоды смородины отделить от кистей, положить в кастрюлю, размять и засыпать половиной сахара. На слабом огне довести до кипения и варить примерно 15 минут. Вишню без косточек высыпать в другую кастрюлю, засыпать оставшимся сахаром, подогреть в течение нескольких минут и переложить в кастрюлю со смородиной. Перемешать, довести до кипения и варить.

ДЖЕМ ВИШНЕВЫЙ НА КРЫЖОВЕННОМ СОКЕ

1 кг вишни, 1 стакан крыжовенного сока, 1 кг сахара.

Готовить, как и джем земляничный на яблочном соке. Сок крыжовенный готовить по рецепту. Фасовать в горячем виде.

КОМПОТ ИЗ ВИШЕН

3 кг вишен, 750 г сахара, 1,5 л воды.

Спелые, плотные вишни промыть, отделить от плодоножек, уложить в банки и залить охлажденным сахарным сиропом. Банки плотно закрыть крышками, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и пастеризовать 20 минут при 80 °С или стерилизовать в кипящей воде 5 минут.

КОМПОТ ИЗ ВИШЕН БЕЗ КОСТОЧЕК

Состав заливки: *на 1 л воды – 0,5–1,2 кг сахара.*

Из вишни удалить косточки, плотно уложить плоды в банки по плечики. Чтобы уплотнить вишню, банки периодически

потряхивать. Залить вишню горячим сиропом и стерилизовать.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ ВОЙЛОЧНОЙ

Плоды войлочной вишни, 400 г сахара, 1 л воды.

Вишни промыть, удалить плодоножки, уложить в подготовленные банки, залить горячим (90 °С) сахарным сиропом, накрыть крышками, пастеризовать 10 минут в кипящей воде и закатать.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ С МЕДОМ

3 кг вишни, 2 кг меда, ром.

В широкой кастрюле растопить мед, в кипящий мед засыпать подготовленную вишню так, чтобы она была полностью покрыта медом, и дать немного покипеть, снимая образующуюся при этом пену. Вишню быстро вынуть шумовкой из меда и сразу же положить в подготовленные банки. Мед прокипятить, горячим медом залить вишню. В каждую банку добавить ром, банки быстро закатать, завернуть в одеяло, выдержать до полного остывания компота.

ВИШНЯ В СПИРТЕ

3 кг вишни, 1 л спирта, 500 г сахара, 5 ложек воды.

Вишню вымыть, обсушить, плодоножки срезать на 1/2, положить в стеклянный сосуд, залить спиртом, плотно закрыть, поставить на солнце. Через 2 дня спирт слить, смешать с охлажденным сахарным сиропом, процедить через марлю или фильтровальную бумагу, залить вишню. Еще через 2 дня вишня готова к употреблению.

ЖЕЛЕ ИЗ ВИШНИ

1 л сока, 700 г сахара, 8 г пищевого желатина.

Зрелые плоды с сочной мякотью перебрать, поместить в дуршлаг, промыть в проточной воде, удалить плодоножки, поместить в эмалированную посуду, размять деревянным пестом или ложкой из нержавеющей стали, влить остуженную прокипяченную воду (1 кг плодов, 150 мл воды), нагреть до кипения, варить 5–6 минут для полного выделения сока. Проваренную массу профильтровать не прижимая плодов, чтобы получить сок без мякоти. Измерить объем полученного сока, поместить его в эмалированную кастрюлю, уварить на сильном огне примерно на 1/3 первоначального объема, периодически снимая пену, добавить сахар, продолжить варку в течение 7–10 минут, внести предварительно подготовленный пищевой желатин и уварить до готовности. Общая продолжительность уваривания не должна превышать 20 минут. Если вишня не очень кислая, то в конце варки нужно добавить немного лимонной кислоты. Готовое желе в горячем виде профильтровать через три слоя марли, разлить в сухие прогретые банки, накрыть полиэтиленовыми крышками или пергаментной бумагой. Хранить в темном сухом месте.

ВИШНЯ В САХАРЕ

1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Хорошо созревшую вишню тщательно вымыть, удалить косточки и уложить плоды в сухие стеклянные банки. Каждый ряд вишни пересыпать сахаром. Поставить на несколько часов в холодное место. Когда объем вишни в банке уменьшится из-за растворения сахара в соке, банки дополнить вишней с сахаром и укупорить. Хранить в темном холодном месте.

ВИШНЯ В РОМЕ

3 кг вишни, 1,2 кг сахарной пудры, ром.

Спелую вишню перебрать, дать воде стечь, плодоножки срезать на 1/2, вишню уложить в банки слоями, пересыпая каждый слой сахарной пудрой, и полностью залить ромом. Банки покрыть двойным слоем целлофана и завязать.

МАРМЕЛАД ИЗ ВИШНИ ВОЙЛОЧНОЙ

Плоды вымыть, удалить косточки, мякоть тщательно размять деревянным пестиком, протереть через сито, добавить сахар в соотношении 1:1, варить при помешивании до нужной густоты. Горячую массу разлить в фаянсовую посуду не слишком толстым слоем. После полного охлаждения и застывания нарезать мармелад ножом, обсыпая сахарной пудрой.

Подавать к чаю или кофе.

СОК ИЗ ВИШНИ

1,85 кг плодов вишни на 1 л сока.

Для приготовления пригодна вишня темно окрашенных сортов. Сок из нее можно извлечь двумя способами: горячим и холодным. Плоды перебрать, удалить негодные для консервирования, промыть, дать воде стечь, оторвать плодоножки, не удаляя косточек. Поместить в эмалированную посуду, размять деревянным пестом или ложкой из нержавеющей стали. При холодном способе получения сока размятые плоды вишни прессовать сразу, при горячем – надо сначала их подогреть при постоянном помешивании до 65 °С и прессовать в горячем виде без нарушения целостности косточек. Полученный сок нагреть до 80 °С. Для смягчения кислотности вишневого сока перед подогревом рекомендуется добавлять к нему сок малокислотных плодов (800 мл вишневого сока, 200 мл сока малокислотных плодов) или подсластить сахаром (900 мл сока 100 г сахара). Затем сок нагреть до 80 °С, профильтровать через марлю или фланель, вновь подогреть до 85–90 °С, разлить в прогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут, 3 л – 25 минут. При расфасовке в 3-литровые бутыли сок можно консервировать методом горячего разлива.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ГОЛУБИКИ

1 кг голубики, 1,0–1,2 кг сахара.

Зрелые, но не переспелые ягоды перебрать, поместить в дуршлаг и осторожно промыть в нескольких водах (под душем или опусканием в ведро с водой), удалить излишки влаги, поместить в эмалированную посуду, залить горячим 70 %-ным сахарным сиропом (700 г сахара, 300 мл воды). Смесь выдержать в течение 3–4 минут и затем на слабом огне уварить до готовности. За 10 минут до конца варки варенья можно добавить один-два бутона гвоздики, кожуру одного лимона. Горячее варенье расфасовать в сухие прогретые банки. Пастеризовать при 95 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут.

КОМПОТ ИЗ ГОЛУБИКИ

Ягоды голубики, 45 %-ный сахарный сироп, приготовленный на воде или на соке из ягод голубики.

Спелую, но не перезрелую голубику перебрать, промыть, дать воде стечь, плотно уложить в горячие подготовленные стеклянные банки и залить горячим сахарным сиропом (компот будет ароматнее и вкуснее, если сироп приготовить не на воде, а на соке голубики). Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут и трехлитровые – 35 минут.

КОМПОТ ИЗ ВИШНИ И ГОЛУБИКИ

400 г голубики, 200 г вишни, 400 мл сиропа.

Ягоды голубики и плоды вишни подготовить также, как для компота. На дно банок уложить слой плодов вишни, поверх него слой голубики и так, чередуя слои, до заполнения ее объема, затем залить горячим (85–90 °С) 50 %-ным сахарным сиропом (500 г сахара, 500 мл воды). Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 8 минут, 1 л – 12 минут, 3 л – 30 минут.

СОК ИЗ ГОЛУБИКИ

850 мл сока голубики, 150 мл сиропа.

Зрелые ягоды голубики перебрать, уложить в дуршлаг, промыть, удалить излишки влаги. Ягоды поместить в эмалированную посуду, размять. Полученную мезгу отжать под прессом. К выжимкам, оставшимся после первого прессования, добавить немного горячей воды. После непродолжительной выдержки ее вторично положить на пресс. Соки первого и второго отжимов смешать, подогреть до 60–70 °С, профильтровать через три слоя марли или фланель, добавить 40 %-ный сахарный сироп (400 г сахара, 600 мл воды), повторно подогреть до 85–90 °С, разлить в сухие подогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут, 3 л – 25 минут. В 3-литровых баллонах сок можно консервировать методом

горячего разлива.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ

1 кг подготовленных грецких орехов, 1 кг сахара, 0,5 л жидкости, которой первый раз ошпаривали орехи.

Свежие мягкие зеленые орехи 8–10 раз проколоть деревянной шпилькой и положить на 7 дней в холодную воду, меняя ее дважды в день. Потом орехи несколько раз ошпарить крутым кипятком и снова опустить в холодную воду. Из жидкости после первого ошпаривания и сахара приготовить сироп. Орехи откинуть на сито или дуршлаг, дать воде стечь, положить в миску, залить кипящим сахарным сиропом и оставить на 8–10 часов. Затем сироп слить, хорошо уварить, тщательно снимая появляющуюся пенку, и охлажденным залить орехи. Через 2 суток сироп снова слить, уварить. В кипящий сироп положить орехи и варить до тех пор, пока перестанет появляться пенка.

ВАРЕНЬЕ ГРУШЕВОЕ

1 кг груш, 1,2–1,3 кг сахара, 0,5 л воды, 4 г лимонной кислоты.

Отобрать плоды с плотной мякотью. Мелкие плоды варить целиком. Крупные плоды очистить от кожицы, нарезать дольками толщиной 2 см, удаляя сердцевину, и опустить в кипящую воду на 10–15 минут, после чего дольки сразу же охладить в холодной воде. Приготовить сахарный сироп, залить им дольки или целые плоды груши, выдержать 3–4 часа. На слабом огне довести до кипения, варить 5–7 минут и отставить. Так проделать еще 2–3 раза, затем варить до готовности.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ДИКИХ ГРУШ

1 кг диких груш, 1,5 кг сахара, 2,5 стакана грушевого отвара.

Крепкие груши промыть, очистить, нарезать дольками, удалить сердцевину, залить холодной водой, чтобы она чуть покрыла плоды, и варить до мягкости, после чего массу откинуть на дуршлаг или сито и на отваре приготовить сахарный сироп. Груши опустить в сироп и варить на медленном огне в 2–3 приема, по 15 минут, с перерывом по 24 часа.

КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ

3 кг груш, 750 г сахара, 1,75 л воды.

Небольшие спелые, но плотные груши промыть, удалить плодоножки и околоцветники, уложить в банки и залить охлажденным сахарным сиропом. Банки плотно закрыть крышками, поставить в кастрюлю с решетчатым вкладышем и пастеризовать 35 минут при 85 °С или стерилизовать в кипящей воде 20 минут.

800 г очищенных груш, 150 г сахара, 0,4 л воды, 1 ломтик лимона.

Груши очистить, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и

положить в подкисленную воду, чтобы не потемнели. Затем уложить их в литровую банку, сверху насыпать сахар, залить водой, положить ломтик лимона. Наполненную банку закрыть и пастеризовать 30 минут при 80 °С или стерилизовать в кипящей воде 15 минут.

Состав заливки: *на 1 л воды – 200–800 г сахара, 4 г лимонной кислоты.*

Груши вымыть, разрезать на половинки и уложить в банки. Твердые плоды бланшировать в 0,1 %-ном растворе лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды) при температуре, близкой к 100 °С, в течение 10–15 минут. Затем плоды охладить в воде, уложить в банки и залить сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 8 минут, двухлитровые – 12 минут, трехлитровые – 15 минут. Или можно пастеризовать при 90 °С соответственно 18, 25 и 30 минут.

Компот из целых груш стерилизуют дольше на 5 минут.

КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ С АЙВОЙ ЯПОНСКОЙ

Состав заливки: *на 1 л воды – 500 г сахара.*

Отобрать груши одинаковой степени зрелости и несколько плодов айвы. (Если груши твердые, предварительно отварить их в сахарном сиропе.) Плоды вымыть, нарезать дольками и уложить в банки. Залить горячим сиропом и пастеризовать при 85 °С литровые банки 15 минут.

КОМПОТ ГРУШЕВО-АЛЫЧОВЫЙ

2 кг груш, 1 кг алычи.

Состав заливки: *на 1 л воды – 100 г сахара.*

Зрелые, достаточно твердые груши нарезать дольками, опустить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения и отставить на 10 минут. Затем груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики вместе с алычой. Заполненные банки залить сиропом и стерилизовать.

Состав заливки: *на 1 л воды – 100 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара.*

Целые или разрезанные на половинки плоды положить в кипящий сироп, довести до кипения и варить на слабом огне 10 минут. Груши отделить на дуршлаге и уложить в банки по плечики. Грушевый сироп довести до кипения, заполнить им банки с грушами и стерилизовать.

КОМПОТ ГРУШЕВО-СЛИВОВЫЙ

2 кг груш, 1 кг сливы сорта Венгерка.

Состав заливки: *на 1 л воды – 250 г сахара.*

Подготовленные твердые зрелые груши разрезать на половинки, опустить в кипящий сахарный сироп на 3–5 минут. Из сливы удалить косточки. Сливы вместе с половинками груш уложить в

банки по плечики. Залить горячим сиропом и стерилизовать.

КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ С МЕДОМ

Состав заливки: *на 1 л воды – 800 г меда.*

Твердые зрелые груши разрезать на 2 или 4 части, вырезать сердцевину, положить их на несколько минут в подкисленную воду, затем переложить в банки. В кипящей воде растворить мед, сироп охладить, затем залить груши в банках и стерилизовать.

ГРУШИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Зрелые мягкие груши.

На литровую банку: *1 столовая ложка сахарного песка и 1 столовая ложка воды.*

Груши вымыть, снять кожицу тонким срезом, разрезать на половинки, удалить семечки и плодоножки, нарезать на тонкие ломтики, плотно заполнить подготовленные литровые банки.

Банки поставить в емкость для стерилизации с горячей водой и простерилизовать литровые банки 30–40 минут. По окончании стерилизации банки немедленно охладить.

Груши в собственном соку можно использовать как начинку для сладкого пирога, ватрушки или рулета в сочетании с начинкой из ревеня (пюре из ревеня).

КОМПОТ ГРУШЕВЫЙ С ЯГОДНЫМ СОКОМ

Состав заливки: *на 1 л воды – 200 г сахара, сок малины, черной или красной смородины.*

Подготовленные груши уложить в банки по плечики, залить холодным сахарным сиропом и добавить сок ягод из расчета 1/2 стакана на литровую банку. Стерилизовать.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ягоды перебрать, осторожно промыть под душем, оторвать плодоножки. Пораженные личинками плоды надо на 10–15 минут погрузить в 2 %-ный рассол (980 мл воды, 20 г соли). Всплывшие наверх личинки снять ложкой, а ягоды отделить от рассола и ополоснуть холодной водой, просушить на бумажном полотенце, поместить в эмалированную посуду, залить горячим 65 %-ным сахарным сиропом (650 г сахара, 350 мл воды). Посуду встряхнуть, чтобы ягоды полностью погрузились в сироп, и поставить на умеренный огонь. Дать сиропу вскипеть, снять с огня на 3–5 минут, повторно нагреть до кипения. Эту операцию повторить 2–3 раза, а затем на слабом огне уварить до полной готовности, периодически снимая пенку и слегка потряхивая варочную посуду.

1 кг ягод, 1,2–1,5 кг сахара.

Подготовленные, как описано выше, ягоды пересыпать сахаром (использовать половину сахара предназначенного для варки варенья) и поставить на 6–8 часов в прохладное место.

Затем ягоды отделить от выделившегося сока, к последнему добавить оставшийся сахар, нагреть до полного его растворения и закипания сиропа. Остудить сироп до 75–80 °С, положить в него ягоды и уварить на слабом огне до полной готовности.

Независимо от способа варки готовое варенье горячим расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 14 минут.

ЖЕЛЕ ИЗ ЕЖЕВИКИ

1 л ежевичного сока, 600 г сахара.

Зрелые сочные ягоды ежевики перебрать, вымыть, обсушить, переложить в кастрюлю и поставит на ночь в теплый духовой шкаф или печку, чтобы ягоды пустили сок. На следующий день взять кусок полотняной ткани, развесить на ножках перевернутой табуретки, влить ягоды с соком и дать стечь соку самотеком. Массу не отжимать! Сок перелить в эмалированную посуду, добавить сахар, быстро довести до кипения и варить около 5 минут. Фасовать в горячем виде и укупорить. Оставшуюся массу использовать для изготовления джема, мармелада.

КОМПОТ ИЗ ЕЖЕВИКИ

650 г ежевики, 350 мл сиропа.

Ягоды перебрать, поместить в дуршлаг, несколько раз опустить в холодную воду, удалить излишки влаги, уложить в прогретые банки, послойно пересыпая сахаром. Горка ягод с сахаром должна быть на 1 см выше верха горловины. Наполненные банки выдержать в прохладном месте 4–5 часов. В выделившемся соке сахар частично растворится, содержимое банок уплотнится и осядет. Как только ягоды и сахар осядут вровень с верхом горловины, банки накрыть крышками. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут.

Подготовленные ягоды залить 50 %-ным сахарным сиропом (500 г сахара, 500 мл воды). Смесь выдержать в прохладном месте 3–4 часа. Затем сироп осторожно отделить от ягод, прокипятить в течение 6–8 минут и залить им ягоды, уложенные в банки. Стерилизовать по режиму, указанному в первом способе.

Состав заливки: *на 1 л воды – 100–150 г сахара.*

Крупные зрелые ягоды вымыть, обсушить и уложить в банки по плечики. Залить кипящим сиропом и пастеризовать при 80 °С: полулитровые – 8 минут, литровые – 12–15 минут.

СОК ИЗ ЕЖЕВИКИ Ягоды измельчить, отжать сок, профильтровать, подогреть, добавить по вкусу сахар. Довести до кипения, расфасовать, укупорить и выдержать под одеялом до остывания. Или же пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30

минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ

1 кг плодов жимолости, 1,2 кг сахара.

Плоды жимолости перебрать, промыть в проточной воде, удалить излишки влаги, поместить в варочную посуду, залить горячим 70 %-ным сахарным сиропом (700 г сахара, 300 мл воды), выдержать в прохладном месте 3–5 часов, затем на умеренном огне уварить до готовности. Горячее варенье расфасовать в прогретые банки. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

1 кг жимолости, 1,2 кг сахара.

Подготовить ягоды жимолости, засыпать сахаром и отставить на 10–15 часов в холодное место. Варить в 2–3 приема: доводить до кипения и отставлять на 10 минут. Последний раз варить до готовности.

ЖЕЛЕ ИЗ ЖИМОЛОСТИ

1 кг жимолости, 0,8–1 кг сахара, 20 г желатина.

Подготовить ягоды жимолости, раздробить и отделить сок с помощью соковарки. Сок профильтровать, смешать с предварительно замоченным в небольшом количестве воды желатином. Подогреть, растворить сахар, довести до кипения и варить до готовности (около 15 минут). Фасовать в горячем виде и укупорить. Хранить при температуре не выше 8 °С.

КОМПОТ ИЗ ЖИМОЛОСТИ

Состав заливки: *на 1 л воды – 300 г сахара.*

Плоды осторожно вымыть в проточной воде, обсушить, а затем отделить примеси, плодоножки, неспелые, мятые и поврежденные ягоды. Подготовленные ягоды замочить в 70 %-ном сахарном сиропе на 3 часа. Ягоды отделить от сиропа, переложить в подготовленные банки по плечики и залить подогретым до 90 °С 20–30 %-ным сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут, трехлитровые – 20–25 минут.

1 кг жимолости, 500–700 г сахара, 0,5–1 стакан воды или сока жимолости.

У компота очень красивый цвет, освежающий вкус и приятный тонкий аромат.

Ягоды жимолости перебрать, промыть, удалить плодоножки, уложить в чистые горячие стеклянные банки по плечики, залить горячим сахарным сиропом. Накрыв крышками, пастеризовать при 85–90 °С: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

СОК ИЗ ЖИМОЛОСТИ НАТУРАЛЬНЫЙ

1 кг жимолости, 100–200 г сахара.

Подготовить ягоды жимолости, раздробить и отделить сок с помощью соковыжималки, соковарки или вручную. Профильтровать через два слоя марли, смешать с сахаром. Расфасовать и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые бутылки или банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ (КЛУБНИКИ)

1 кг ягод, 2,2 кг сахара, 0,5 л воды.

Ягоды земляники нужно варить в день сбора. Лучшими сортами для этой цели являются сорта с плотной мягкостью – Зенга Зенгана, Пакахонтас, Ред Гонтлит, Роксана и др. Для варенья нужно отбирать зрелые, интенсивно окрашенные ягоды среднего размера.

Крупные ягоды для варки варенья не годятся, так как они легко разваривaются.

Посыпать ягоды 1/2 сахара, поставить на лед или в холодильник. На другой день из оставшегося сахара и воды сварить сироп. В кипящий сироп порциями класть ягоды, довести до кипения и отставить на несколько часов до полного охлаждения. Затем на слабом огне довести до кипения и вновь отставить. Так проделать еще 2 раза. Каждый раз снимать пену. Доваривать на слабом огне, пока сироп не начнет покрываться пленкой.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ САДОВОЙ

1 кг земляники, 1,5 кг сахара, 1 г лимонной кислоты.

Основные способы приготовления земляничного варенья: с засыпкой ягод сахаром, с трехкратной варкой и заливкой земляники сахарным сиропом.

Для этого способа пригодны сорта с очень сочными ягодами: Львовская ранняя, Минская, Фестивальная, Вента и др. Землянику перебрать, промыть, очистить от плодоножек и чашелистиков, положить в кастрюлю, послойно пересыпав сахаром (1 кг на 1 кг ягод), и оставить в прохладном месте на 12 часов. Выделившийся сок слить в варочный таз, добавить еще 500 г сахара, сироп нагреть до кипения и вместе с ягодами варить до готовности.

Варенье можно приготовить и так. Подготовленную землянику послойно пересыпать полной нормой сахара и оставить в прохладном месте на 3–5 часов. Затем таз поставить на огонь, массу довести до кипения и снять с огня на 10–15 минут. Так повторить 4–5 раз, пока варенье не будет готово. В конце варки добавить лимонную кислоту.

ЖЕЛЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИЧНОГО СОКА

1 л земляничного сока, 1,5 кг сахара.

Сок залить в кастрюлю, подогреть, растворить в нем сахар, закрыть крышкой и довести до кипения. Отставить до полного охлаждения, затем вновь довести до кипения. Так проделать еще

три раза, после чего доварить до готовности на слабом огне. Фасовать в горячем виде и укупорить.

ЖЕЛЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИЧНОГО СОКА И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

0,5 л земляничного сока, 0,5 л красносмородинового сока, 500–700 г сахара.

Для приготовления этого желе берут белоплодные сорта красной смородины.

Свежеотжатые соки поставить на несколько часов в холодное место, с помощью сифона снять с осадка, смешать и на слабом огне варить до готовности, снимая пену. Разлить в горячем виде и укупорить.

КОМПОТ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

Состав заливки: *на 1 л воды – 200–500 г сахара.*

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. Через 5–7 минут сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном.

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ И ЧЕРЕШЕН

По 1,5 кг земляники садовой и черешни, 700 г сахара, – 1,5 л воды.

Землянику и черешню промыть, очистить, уложить слоями в подготовленные банки, залить охлажденным сахарным сиропом, накрыть крышками и пастеризовать при 80 °С в течение 25 минут или стерилизовать в кипящей воде 6 минут.

КОМПОТ ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ С СОКОМ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ *Ягоды земляники садовой, 400 г сахара, 1 л сока красной смородины.*

Подготовленные ягоды земляники уложить в чистые горячие стеклянные банки, залить горячим (80 °С) сахарным сиропом, приготовленном на соке красной смородины, накрыть крышками и пастеризовать при 85–90 °С: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

В желирующем соке красной смородины ягоды земляники не всплывают, а распределяются равномерно. При этом очень хорошо сохраняется окраска компота.

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ ЛЕСНОЙ

750 г земляники, 150 г сахара, 0,2 л воды.

Свежесобранную землянику быстро промыть холодной водой, уложить слоями в литровую банку, пересыпав каждый слой сахаром, а затем залить холодной водой. Банку закрыть крышкой и пастеризовать при 80 °С в течение 20 минут или стерилизовать

в кипящей воде 3 минуты.

КОМПОТ ИЗ ЛЕСНОЙ ЗЕМЛЯНИКИ

Состав заливки: *на 1 л воды – 300–400 г сахара, 2 г лимонной кислоты.*

Ягоды очистить от плодоножек и чашелистиков, уложить в 0,5 л банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом. Добавить лимонную кислоту. Стерилизовать в кипящей воде 3–4 минуты или пастеризовать 10–12 минут при температуре 85 °С.

КОМПОТ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ С КРЫЖОВНИКОМ

1 кг земляники, 300 г крыжовника.

Состав заливки: *на 1 л воды – 300 г сахара.*

Взять крупные, не вполне зрелые ягоды крыжовника, очистить, наколоть иголкой или специальным приспособлением. Подготовленные ягоды земляники и крыжовника уложить в банки слоями и залить кипящим сиропом. Пастеризовать при 85–90 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

ЗЕМЛЯНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

На литровую банку 650 г земляники, 150 г сахара.

Землянику быстро промыть, освободить от плодоножек, положить в подготовленные банки, пересыпать сахаром, банки плотно закрыть и простерилизовать 5 минут, считая с момента закипания воды в кастрюле для стерилизации.

ЗЕМЛЯНИКА В САХАРЕ

650 г земляники садовой, 150 г сахара.

Ягоды быстро промыть, очистить от плодоножек и чашелистиков, уложить в литровую банку, пересыпая сахаром, плотно закрыть ее и пастеризовать при 80 °С в течение 30 минут или стерилизовать 5 минут в кипящей воде.

ЗЕМЛЯНИКА ЛЕСНАЯ С САХАРОМ *1 кг земляники, 250–300 г сахара, 2 г лимонной кислоты.*

Подготовленные ягоды положить в эмалированную посуду, засыпать сахаром и поставить в холодное место. Когда земляника пустит сок, переложить ее в банки, добавить лимонную кислоту. Стерилизовать в кипящей воде 3–4 минуты (полулитровые банки) или пастеризовать 10 минут при температуре 85 °С.

ЗЕМЛЯНИКА САДОВАЯ С САХАРОМ

ВАРИАНТ 1

1 кг земляники, 250 г сахара.

Банки заполнить подготовленными ягодами, пересыпая их сахаром. Ягоды должны выступать над краями горлышка. Когда ягоды осядут и сравняются с краями горлышка, пастеризовать их при 80 °С: литровые банки – 12–15 минут, трехлитровые – 25–30 минут. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 7 и

15 минут.

ВАРИАНТ 2

1 кг земляники, 200–300 г сахара.

Подготовленные ягоды выложить в эмалированную кастрюлю и засыпать сахаром. Когда ягоды выделят сок, поставить кастрюлю на слабый огонь и подогревать содержимое до 85–90 ˚С, время от времени снимая и потряхивая кастрюлю. При этой температуре выдержать еще 5 минут, разлить в горячие банки, сразу же укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

СОК ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Для приготовления сока требуется 1,5 кг ягод.

Для приготовления сока наиболее пригодны мелкоплодные, плотные, интенсивно окрашенные ягоды садовой земляники. Можно использовать деформированные и помятые, но не плесневелые ягоды. Однако предпочтение следует отдать лесной землянике: она вкуснее и ароматнее. Ягоды подготовить так же, как для натуральной земляники, поместить в эмалированную посуду, размять, добавить остуженную кипяченую воду (1 кг ягод, 100 мл воды), размешать, для снижения вязкости сока выдержать 3–4 часа, отжать сок. При плохом отделении сока мезгу подогреть до 60 ˚С, выдержать при этой температуре 3–4 минуты и затем медленно отжать сок. Отжатый сок профильтровать через 2–3 слоя марли, подогреть до 85–90 ˚С, расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 85 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут. Хранить в затемненном месте.

СОК ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ Подготовленные ягоды размять в эмалированной посуде, выдержать 3–4 часа под крышкой, добавить на 1 кг мезги 1/2 стакана воды и прессовать. Если сок из ягод плохо выделяется, подогреть их до 60 ˚С, а затем прессовать. Разлить сок в подготовленную посуду, укупорить и пастеризовать при температуре 85 ˚С: литровые банки – 15–20 минут.

СОК ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ С САХАРОМ

1 кг земляники, 500 г сахара.

Подготовленные ягоды размять, выжать сок с помощью пресса. Чтобы сок лучше выделялся, размятые ягоды выдержать 3–4 часа в закрытой посуде. В ягодном соке растворить сахар, разлить в банки или бутылки и укупорить. Пастеризовать при температуре 85 ˚С: литровые банки – 15–20 минут.

СОК ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ ИЗ СОКОВАРКИ

1 кг земляники, 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды смешать с сахаром и высыпать в соковарку. Выделяющийся из соковарки сок сразу же разлить и

укупоривать.

КОМПОТ ИЗ ИРГИ

600 г плодов ирги, 400 мл сиропа.

Плоды перебрать, рассортировать по размеру, промыть в холодной воде. Слегка недозрелые плоды поместить в дуршлаг и на 2–3 минуты опустить в кипящую воду, очень зрелые плоды не бланшировать. Затем плоды уложить плотно в прогретые банки, залить горячим 40 %-ным сахарным сиропом (400 г сахара, 600 мл воды). При консервировании плодов ирги с низкой кислотностью в сахарный сироп необходимо добавить лимонную или виннокаменную кислоту (1 л сиропа, 1 г кислоты). Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

ЖЕЛЕ ИЗ ИРГИ И СМОРОДИНЫ

По 0,5 л сока ирги и красной или черной смородины, 600 г сахара.

Сок ирги смешать с соком смородины, добавить сахар и варить до готовности. Сразу же разлить в горячие чистые стеклянные банки, дать застыть, закрыть двумя слоями пергаментной бумаги с картонным кружком между ними и завязать.

ЖЕЛЕ ИЗ ИРГИ С СОКОМ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Плоды ирги, 400–500 г сахара, 1 л сока красной смородины.

Подготовленные плоды ирги уложить в чистые сухие стеклянные банки, залить горячим сахарным сиропом, приготовленном на соке из ягод красной смородины, и пастеризовать так же, как компот из ирги.

ЖЕЛЕ ИЗ ИРГИ С ЛИМОНОМ

1 кг ирги, 1 лимон, 200–250 г сахара, 1 л воды.

Подготовленные плоды ирги соединить с очищенным и мелко нарезанным лимоном, уложить в банки, добавить вытекший сок лимона, залить горячим сахарным сиропом. Пастеризовать (стерилизовать), как компот из чистой ирги.

ЖЕЛЕ ИЗ ИРГИ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

700 г ирги, 300 г черной смородины раннего сорта, 300–350 г сахара, 1 л воды.

Плоды ирги и ягоды смородины перебрать, промыть, перемешать, плотно уложить в подготовленные банки, залить горячим сахарным сиропом. Пастеризовать (стерилизовать), как компот из ирги.

СОК ИЗ ИРГИ

Свежесобранные ягоды ирги плохо отдают сок. Поэтому для получения сока ягоды предварительно выдержать на стеллажах слоем не более 5 см в течение 7–8 дней. Признаком готовности ягод служит легкое отделение сока при нажатии на них

пальцем. Подготовленные ягоды раздробить и отжать сок. Сок профильтровать, подогреть и разлить в банки или бутылки. Пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут.

Зрелые плоды ирги собрать, разложить на бумаге или фанере слоем 2–3 см и выдержать в тени при комнатной температуре 5–8 дней. После такой выдержки сок из плодов будет легче отжиматься и станет более сладким и ароматным. Затем иргу промыть, размять деревянной толкушкой или измельчить в миксере, положить под пресс. Полученный сок нагреть до 85 °С, разлить в горячие стерилизованные бутылки или пропастеризовать и укупорить.

Сок из ирги можно купажировать с соком кислых плодов или ягод в соотношении 2:1 с добавлением на 1 л смешанного сока 250–350 г сахара.

СОК ИРГОВО-ЧЕРНОСМОРОДИНОВЫЙ

250 мл сока из ирги, 350 мл черносмородинового сока, 1,5 стакана воды, 110–120 г сахара.

К свежеприготовленным сокам из ирги и черной смородины прибавить сахарный сироп, подогреть и разлить в подготовленные банки или бутылки. Пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут.

СОК ИРГОВО-ЯБЛОЧНЫЙ

180 мл сока из ирги, 720 мл яблочного сока, 1/2 стакана воды, 100 г сахара.

Готовить, как сок иргово-черносмородиновый.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КАЛИНЫ

1 кг плодов, 1,5 кг сахара.

Плоды калины перебрать, промыть в холодной воде, дать ей стечь, уложить в эмалированную посуду, залить кипящим 80 %-ным сахарным сиропом (800 г сахара, 200 мл воды), на слабом огне варить в два приема с перерывом между варками 5 часов. По окончании второй варки готовое варенье в горячем виде расфасовать в прогретые банки и, не подвергая пастеризации, герметически укупорить. Консервировать методом горячего разлива.

ЖЕЛЕ ИЗ КАЛИНЫ

1 кг ягод калины, 1 кг сахара, 400 мл теплой воды.

Ягоды калины перебрать, промыть, на 5–6 минут опустить в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, обсушить, выложив на бумажное полотенце. Затем поместить в эмалированную посуду, залить теплой водой (35–40 °С), выдержать до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. После этого ягоды протереть через сито. Пюре смешать с сахаром, варить на

умеренном огне в течение часа до готовности. Горячее готовое желе расфасовать в стеклянные сухие банки вместимостью до 0,5 л.

ЖЕЛЕ ИЗ КАЛИНЫ С ЯБЛОКАМИ

1 кг калины, 1 кг яблок, 0,5–1 кг сахара.

Кислые недозрелые яблоки разрезать на дольки и разварить с ягодами калины в небольшом количестве воды. Перенести в полотняный мешок и оставить на ночь для стекания сока самотеком. Не отжимать! В сок добавить сахар (на 1 л сока – 0,5–1 кг сахара) и варить до готовности. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

ЖЕЛЕ ИЗ КАЛИНЫ

Желе из калины приготавливается точно так же, как и из клюквы или красной смородины. Само собой разумеется, что предпочтительнее не подвергать сок этой бесценной ягоды тепловой обработке, а заготавливать холодным способом.

Собранные ягоды тщательно промыть, рассыпать на холщовой салфетке, чтобы обсохли. Аккуратно снять с кистей, потолочь ягоду деревянным пестиком в эмалированной посуде (металлическую нельзя использовать), отжать сок через 2–4 слоя марли. Отжатый сок вместе с мякотью смешать с сахаром до образования желе. Расфасовать в стеклянные банки, закрыть крышками, хранить в холодном погребе или холодильнике.

Из желе калины в любой момент можно приготовить прекрасный морс.

МОРС И КИСЕЛЬ-КАЛИННИК Поэтому их целесообразно использовать для приготовления морса или киселя. Для этого выжимки залить холодной водой и довести до кипения, снять с огня, охладить, откинуть на дуршлаг или процедить через марлю, добавить по вкусу сахар, а для киселя – ложку крахмала.

СОК ИЗ КАЛИНЫ ОБЫКНОВЕННОЙ С МЯКОТЬЮ

1 л сока из калины, 1 л 35 %-ного сахарного сиропа.

Чтобы удалить горечь, плоды калины поместить в духовку при 110–120 °С на 1–1,5 часа. После этого протереть сквозь сито или пропустить через электросоковыжималку типа «Журавинка». Протертую массу смешать с сахарным сиропом, разлить в подготовленные полулитровые стеклянные банки и пастеризовать при 95 °С в течение 20 минут.

СОК ИЗ КАЛИНЫ ОБЫКНОВЕННОЙ ПОДСЛАЩЕННЫЙ

1 кг калины, 200 г сахара, 0,2 л воды.

Из плодов калины отжать сок. Мезгу залить водой, покипятить 5–10 минут, процедить. Отвар соединить с отжатым соком, добавить сахар, размешать и охладить. Полученный сок можно использовать как основу для приготовления различных блюд и

напитков.

СОК ИЗ КАЛИНЫ ОБЫКНОВЕННОЙ (ПО-ПОЛЬСКИ) Ягоды калины отделить от плодоножек, вымыть, обсушить, положить в полиэтиленовые пакеты и выдержать в морозильнике несколько дней для удаления горечи. Затем ягоды разморозить, измельчить, отжать сок, довести до кипения, слегка уварить, добавить по вкусу сахар. Фасовать в горячем виде и пастеризовать полулитровые банки или бутылки 10–15 минут при 80 °С.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА

1 кг плодов кизила, 1,5 кг сахара (для пастеризуемого варенья).

1 кг плодов кизила, 1,7 кг сахара (для непастеризуемого варенья).

Варить варенье рекомендуется из крупноплодных, мясистых, несколько недоспелых плодов кизила. Их необходимо рассортировать по степени зрелости и размерам, промыть, поместить в дуршлаг и на 4–5 минут опустить в кипящую воду, охладить, удалить излишки влаги. Пробланшированные плоды опустить в горячий (70–80 °С) 70 %-ный сахарный сироп (700 г сахара, 300 мл воды). Смесь на слабом огне нагреть до кипения, варить 15 минут, затем в прохладном месте выдержать 6–8 часов. После настаивания на слабом огне уварить до готовности, помешивая и периодически снимая пену. Готовое варенье горячим расфасовать в прогретые банки. Непастеризуемое варенье предварительно охладить. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КИЗИЛА С ЯБЛОКАМИ

1 кг кизила без косточек, 500 г долек яблок, 1,4 кг сахара.

500 г яблочных долек поместить в варочную посуду, добавить 1 л горячего 80 %-ного сахарного сиропа (800 г сахара, 200 мл воды), смесь уварить на слабом огне до готовности варенья. 1 кг подготовленного зрелого крупноплодного кизила смешать с 500 мл горячего 80 %-ного сахарного сиропа (800 г сахара, 500 мл воды), на слабом огне довести до кипения, через 10 минут с момента закипания добавить сироп с подваренными яблоками, уварить до готовности. Чтобы дольки яблок не повредить, мешать смесь при варке надо очень осторожно. Готовое варенье горячим (85–90 °С) расфасовать в сухие прогретые банки. Пастеризовать при 85 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

ДЖЕМ ИЗ КИЗИЛА

1 кг кизила без косточек, 400–500 г сахара.

Зрелые ягоды кизила вымыть, обсушить и протереть через сито. Засыпать сахаром. Варить до готовности в один прием. В протертую массу можно положить немного целых плодов без косточек. Фасовать в горячем виде, укупорить и выдержать под

одеялом до остывания.

ЖЕЛЕ ИЗ КИЗИЛА

1 л отвара, 650 г сахара.

1 кг подготовленного кизила смешать с 1 кг яблочной кожуры, залить водой, уровень которой должен быть на 2–3 см выше поверхности смеси, на умеренном огне варить до размягчения. Полученный отвар процедить через марлю, дать отстояться, осторожно слить, профильтровать через два слоя марли, на умеренном огне уварить примерно до половины первоначального объема, периодически снимая пену. Затем добавить сахар, перемешать, продолжить варку до готовности. Горячее желе профильтровать через 3 слоя марли, разлить в сухие прогретые банки небольшой вместимости (до 350 мл), герметически укупорить. При расфасовке в банки вместимостью 0,5 л для стабильности желе пастеризовать при 85 ˚С в течение 15 минут.

КОМПОТ ИЗ КИЗИЛА

Состав заливки: *на 1 л воды – 500 г сахара.*

Зрелые плоды кизила без плодоножек уложить в подготовленные банки по плечики, залить горячим сиропом. Пастеризовать при 85 ˚С: полулитровые банки – 10 минут, литровые – 15 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 3 и 5 минут.

СОК ИЗ КИЗИЛА С САХАРОМ

1 кг кизила, 400 г сахара.

Зрелые здоровые плоды вымыть, перебрать, обсушить, вынуть косточки и засыпать сахаром. Поставить в теплое место и примерно через сутки, когда сахар растворится, сок отцедить. Подогреть до 90 ˚С, разлить в бутылки и укупорить. Оставшуюся массу использовать для приготовления мармелада.

ВАРЕНЬЕ КЛЮКВЕННОЕ

1 кг клюквы, 1,5–1,7 кг сахара, 2 стакана бланшировочной воды.

Перебрать, промыть ягоды, пробланшировать в кипящей воде 3–4 минуты, затем вынуть, дать воде стечь, опустить в горячий сахарный сироп и варить до готовности. Теплым разлить в подготовленные банки.

ВАРЕНЬЕ КЛЮКВЕННОЕ НА МЕДУ

1 кг клюквы, 1,6 кг меда, 2–2,5 стакана воды.

Из меда и воды приготовить сироп. Ягоды клюквы бланшировать 3–4 минуты в кипящей воде, затем перенести в сироп. Варить до готовности в один прием. Фасовать и хранить варенье обычным способом.

ВАРЕНЬЕ КЛЮКВЕННОЕ С ОРЕХАМИ

1 кг клюквы, 150–200 г очищенных грецких орехов, 1,4–1,5 кг сахара, 2 стакана бланшировочной воды.

Очищенные грецкие орехи поварить 25–30 минут в кипятке, откинуть на сито, дать воде стечь. Соединить с подготовленными ягодами клюквы, положить в кипящий сахарный сироп и варить до готовности.

ВАРЕНЬЕ КЛЮКВЕННОЕ С ЯБЛОКАМИ

1 кг клюквы, 250–300 г сладких яблок, на 1 кг смеси клюквы и яблок – 1,2–1,3 кг сахара.

Варить из клюквы обычное варенье. Яблоки промыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками, пробланшировать 7–10 минут в кипящей воде (следить, чтобы не разварились) и положить в клюквенное варенье (примерно за 15 минут до окончания варки), а затем варить до готовности. В самом конце варки можно добавить ванилин, лимонную цедру или корицу.

ДЖЕМ КЛЮКВЕННЫЙ

1 кг клюквы, 500 г сахара.

Ягоды клюквы высыпать в эмалированную кастрюлю, слегка размять деревянной ложкой, разварить. Когда ягоды пустят сок, добавить сахар. Варить на слабом огне до готовности.

Подавать к мясу, птице, добавлять в салаты.

ЖЕЛЕ КЛЮКВЕННОЕ

1 кг клюквы, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить под крышкой до полного размягчения. Затем отжать сок, подогреть, добавить сахар, помешивая, и варить на слабом огне до готовности, но не более 15 минут. Разлить по банкам в горячем виде и укупорить.

КОМПОТ ИЗ КЛЮКВЫ

600 г ягод, 400 мл сиропа.

Ягоды клюквы перебрать, промыть в проточной воде, удалить излишки влаги, уложить в прогретые банки, залить горячим (85–90 °С) 50 %-ным сахарным сиропом (500 г сахара, 500 мл воды). Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут.

СОК КЛЮКВЕННЫЙ

600 мл сока первого отжима, 400 г сахара.

Для приготовления сока пригодны только ягоды поздних сборов, полностью созревшие. Дозрелая и недозрелая ягода для этой цели непригодна. Собранную клюкву тщательно перебрать, рассортировать, но мыть ее перед переработкой не рекомендуется: спелые ягоды очень нежны и при мойке могут потерять много сока. Низкая температура хранения клюквы и ее высокая кислотность не дают развиваться нежелательным микроорганизмам. Замороженные ягоды перед дроблением необходимо хорошо оттаять, иначе выход сока будет невысоким.

Перебранную, оттаявшую клюкву раздавить, мезгу отпрессовать. Подогревать мезгу из оттаявшей клюквы нет необходимости – сок после замораживания так же легко выделяется, как и после нагревания. Мезгу неомороженных ягод поместить в эмалированную посуду, добавить немного воды (1 кг мезги, 150 мл воды), подогреть до 60–70 °С, выдержать при этой температуре 10–15 минут и в горячем виде подвергнуть прессованию. Для отжима сока можно использовать соковыжималку (ручную, электрическую), ручной винтовой пресс. Полученный сок подогреть до 80 °С, профильтровать через марлю, сложенную в 2–3 слоя или фланель, которые необходимо предварительно прокипятить. После отжима натурального сока в мезге (жоме) остается много питательных веществ и часть сока. Поэтому к ней следует добавить теплую воду (в соотношении 1:1) и размешать. Мезгу нагреть до 60–70 °С, выдержать при этой температуре 60–70 минут, затем вторично отпрессовать. Сок второго отжима можно использовать для купажирования или приготовления сахарного сиропа.

Сок первого отжима можно консервировать в натуральном виде. Для приготовления сока с сахаром его надо смешать с 45 %-ным сахарным сиропом (450 г сахара, 550 мл сока второго отжима). Подогреть до 85–90 °С и расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. При использовании 3-литровых баллонов можно консервировать методом горячего разлива. В этом случае температура сока должна быть не ниже 95 °С.

СОК КЛЮКВЕННЫЙ С САХАРОМ

0,6 л клюквенного сока, 0,4 л 45 %-ного сахарного сиропа.

Свежеприготовленный клюквенный сок, смешать с сахарным сиропом, довести до кипения, кипятить 2–4 минуты, сразу же разлить в банки или бутылки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

СОК КЛЮКВЕННЫЙ С МЯКОТЬЮ

1 кг клюквы, 0,65 л 50 %-ного сахарного сиропа.

Клюкву размять деревянным пестом в эмалированной посуде, подогреть до 65–70 °С и протереть через сито. Сахарный сироп смешать с клюквенным пюре, подогреть массу до 60–65 °С и разлить в банки или бутылки. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки и бутылки – 20 минут, литровые – 25–30 минут.

СОК КЛЮКВЕННО-ЯБЛОЧНЫЙ

0,7 л яблочного сока, 0,12 л клюквенного сока, 0,18 л 70 %-ного сахарного сиропа.

Свежеотжатый яблочный сок и клюквенный сок второго отжима

смешать, добавить сахарный сироп, довести до кипения и кипятить 2–4 минуты. Сразу же разлить в банки или бутылки, укупорить и перевернуть вверх дном до полного остывания.

КЛЮКВА НАТУРАЛЬНАЯ В САХАРЕ

1 кг клюквы, 1,5–2 кг сахара.

Стеклянные банки заполнить крупными зрелыми ягодами, переслаивая сахаром. Сверху ягоды также засыпать сахаром, закрыть крышками и поставить в холодное место.

КЛЮКВА В САХАРНОЙ ПУДРЕ Этот прекрасный десерт несложно приготовить в домашних условиях, для чего необходимо выбрать самые крупные ягоды клюквы, опустить их в густой сахарный сироп, откинуть на дуршлаг или сито, чтобы сироп стек, но на ягодах осталась тонкая липкая сахарная пленка. Затем в глубокую с полукруглым, почти сферическим дном, эмалированную миску насыпать тонко смолотую (можно в кофемолке) и просеянную сахарную пудру и, побросав в нее клюкву, вращать миску круговыми движениями, постепенно через ситечко подсыпая понемногу сахарную пудру. На поверхности клюквы «накатывается» тонкая сахарная оболочка. Именно этот принцип «накатки» оболочки используется с незапамятных времен при изготовлении всех видов драже, в том числе и клюквы в сахарной пудре.

ВАРЕНЬЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

1 кг крыжовника, 1,3 кг сахара, 1 1/2 стакана воды.

Ягоды наколоть, залить холодной водой и выдержать 6–8 часов в холодном месте. Затем воду слить, процедить и сварить на ней сахарный сироп. Ягоды опустить в кипящий сироп порциями. Варить до готовности способом многократной варки.

ДЖЕМ ИЗ КРЫЖОВНИКА

1 кг крыжовника, 800 г сахара, 0,1 л воды.

Крыжовник промыть, очистить от плодоножек и остатков чашечки цветка, каждую ягоду наколоть, положить в кастрюлю, добавить немного воды и при постоянном помешивании постепенно довести до кипения. Затем всыпать сахар и варить до загустения. Полуохлажденный джем разлить в подготовленные банки.

ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА

1 л сока, 900 г сахара.

Сок крыжовниковый без мякоти процедить, влить в эмалированную посуду, поставить на огонь, прокипятить в течение 10 минут, всыпать сахар и уварить при помешивании и постоянном удалении пены до готовности. Для ароматизации можно добавить несколько лимонных корочек и вынуть их, когда желе будет готово. Горячее желе профильтровать через три слоя

марли, разлить в прогретые сухие банки небольшой вместимости (до 350 мл). Наполненные банки, не пастеризуя, укупорить. Хранить в темном, сухом и прохладном месте.

ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА С ВИШНЕВЫМ ЛИСТОМ

1 кг крыжовника, 500 г сахара, 2–3 столовые ложки сока красной смородины, 20–15 вишневых листьев.

Свежие вишневые листья разварить вместе с ягодами крыжовника, затем извлечь их. Приготовить сок и сварить желе.

ЖЕЛЕ ИЗ КРЫЖОВНИКА С ВИШНЕЙ

1 кг крыжовника, 600 г вишни, 20 г яблок, 1 кг сахара.

Приготовить сок из крыжовника, смешать с вишневым и яблочным соком, добавить сахар и варить до готовности около 20 минут.

СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА НАТУРАЛЬНЫЙ Ягоды крыжовника перебрать, промыть и измельчить на мясорубке с крупными отверстиями в решетке. Мезгу выложить в кастрюлю, добавить горячую (80 °С) воду, перемешать, нагреть до 60 °С, выдержать при этой температуре 30 минут и отжать сок. Выжимки залить теплой водой (1 стакан на 1 кг жома) и отжать вторично. Сок первого и второго отжима можно смешать или законсервировать отдельно. При подогреве сока можно добавить сахар или сахарный сироп по вкусу.

СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА С МЯКОТЬЮ

2 стакана протертого крыжовника, 1 стакан 25 %-ного сахарного сиропа.

Для его приготовления нагретую до 80 °С мезгу протереть сквозь сито, добавить сахарный сироп и законсервировать способом горячего разлива.

1 кг крыжовника, 100–150 г сахара, 3–5 столовых ложек вишневого, земляничного или черносмородинового сока, 0,5 л воды.

Зрелые ягоды размять деревянным пестом или пропустить через мясорубку, переложить в эмалированную кастрюлю и залить горячей водой. Подогреть до 60 °С и выдержать при этой температуре 30 минут или довести до кипения и кипятить 5–10 минут. Охладить, выделить сок, профильтровать его и осветлить. Пастеризовать при 80 °С: полулитровые бутылки или банки – 10 минут, литровые – 15 минут.

СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА БЕЗ МЯКОТИ

925–930 мл сока, 75–80 г сахара.

Ягоды перебрать, промыть, удалить излишки влаги, пропустить через мясорубку с крупной решеткой или раздавить деревянным пестом. Поместить в эмалированную посуду, добавить немного горячей воды (1 кг мезги, 200 мл воды), перемешать, нагреть до 60 °С, выдержать 30 минут, затем отжать сок. Выжимки залить

теплой водой (1 кг выжимок, 200 мл воды), перемешать, вторично положить под пресс. Соки первого и второго отжима смешать для снижения кислотности. Их можно консервировать и раздельно. Сок профильтровать через два слоя марли, добавить к нему сахар, нагревать при помешивании для полного растворения сахара, расфасовать горячим (85–90 °С) в прогретые банки. Пастеризовать при 90–95 °С: банки вместимостью 0,5 л – 8 минут, 1 л – 10 минут.

СОК ИЗ КРЫЖОВНИКА С МЯКОТЬЮ

500 г пюре, 500 мл сиропа.

Ягоды подготовить так же, как в предыдущем случае. Мезгу нагреть до 80 °С, протереть через сито из нержавеющей стали. Полученное пюре смешать с 35 %-ным сахарным сиропом (350 г сахара, 650 мл воды), хорошо перемешать, довести до кипения, варить 2–3 минуты. Горячий сок расфасовать в прогретые банки, пастеризовать по тем же режимам, что и сок без мякоти.

КРЫЖОВНИК С САХАРОМ

1 кг крыжовника, 100–500 г сахара.

Количество сахара зависит от дальнейшего использования крыжовника: для приправы к мясным и рыбным блюдам берут на 1 кг ягод 100–200 г сахара, для сладкого – 400–500 г.

Ягоды пересыпать сахаром, переложить в кастрюлю и подогреть, примерно 5 минут, чтобы ягоды пустили сок. Постоянно помешивать. Горячую массу разлить в прогретые банки по края горлышка, укупорить и сразу же перевернуть вверх дном до полного остывания.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ

100 г обрезанных лепестков роз, 900 г сахара, 2–2,5 стакана воды, 2 г лимонной кислоты.

Лепестки каждой только что распустившейся розы собрать вместе, обрезать у них основания белого цвета, встряхнуть или просеять на сите, чтобы отделить пыльцу. Промыть, опустить на 1–3 минуты в кипящую подкисленную воду (2–3 г лимонной кислоты на 1 л воды) и охладить. Подготовленные таким образом лепестки залить горячим сахарным сиропом и варить в один прием до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту. Чтобы у варенья лучше сохранились красивая окраска и аромат, его надо быстро охладить.

ЖЕЛЕ ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ ИЛИ ШИПОВНИКА С КРЫЖОВНИКОМ

1 стакан сока из лепестков роз или шиповника, 3 стакана крыжовенного сока, 750 г сахара.

Лепестки роз или шиповника (чем больше, тем лучше) залить 1 стаканом кипящей воды и выдерживать на водяной бане до тех

пор, пока лепестки не обесцветятся. Сок отжать. 2 кг недозрелых ягод крыжовника залить 1 стаканом воды и разварить под крышкой. Массу переложить в полотняный мешочек и дать возможность соку стечь самотеком. Оба сока смешать, прибавить сахар и варить на сильном огне до готовности.

СОК ИЗ ЛЕПЕСТКОВ РОЗ Ярко окрашенные лепестки роз одного цвета быстро промыть в проточной воде, переложить в эмалированную кастрюлю, слегка примять и залить водой, чтобы чуть прикрывала их. Подогреть, когда лепестки обесцветятся, отжать сок и добавить в него лимонную кислоту.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ЛИМОНОВ

1 кг лимонных долек, 1,5 кг сахара, 3 стакана воды.

Лимоны помыть, очистить от кожуры, пробланшировать целиком 15–20 минут в кипятке, затем поместить в холодную воду. Охлажденные плоды порезать на дольки, удалить семена, залить горячим сахарным сиропом и оставить на сутки. После этого варить до готовности в 3 приема, с перерывами 8–12 часов.

ЖЕЛЕ ИЗ ЛИМОНОВ Со свежих, здоровых лимонов снять цедру. Очищенные лимоны разрезать пополам и выдавить сок. Сок хранить в холодильнике. Отжатые лимоны отварить до размягчения (около 20 минут) в большом количестве воды. Для полного удаления горечи варить в 2–3 водах, каждый раз уменьшая количество воды. Мягкие лимоны отжать, пропустить через мясорубку. Массу взвесить и смешать с равным количеством сахара. Варить до готовности. Перед окончанием варки прибавить ранее отжатый сок, перемешать и варить еще несколько минут. Фасовать в горячем виде. Для длительного хранения стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 7–10 минут, литровые – 12–15 минут.

КОМПОТ ИЗ ЛИМОННИКА

Состав заливки: *на 1 л воды – 350–400 г сахара.*

Зрелые ягоды промыть в проточной воде, отделить от кистей, обсушить и уложить в банки по плечики. Залить кипящим сиропом и пастеризовать полулитровые банки при 85 °С – 10 минут или стерилизовать в кипящей воде – 3 минуты.

ЛИМОННИК В САХАРЕ

1 кг лимонника, 2 кг сахара.

Зрелые ягоды промыть в проточной воде, обсушить и отделить плодоножки. Уложить в подготовленные стеклянные банки, пересыпая сахаром. Сверху насыпать слой сахара, положить кружок из пергамента и укупорить пластмассовой крышкой.

ЛИМОННИК В САХАРНОМ СИРОПЕ

1 кг лимонника, 500 г сахара, 1 стакан воды.

Подготовить ягоды и положить в банки. Приготовить сахарный

сироп, довести до кипения и кипящим сиропом залить банки с ягодами. Пастеризовать полулитровые банки при 90 °С – 8–10 минут. Укупорить и охладить в холодной воде.

ЛИМОННАЯ ЦЕДРА В САХАРЕ

100 г лимонной цедры, 120–150 г сахара.

Лимоны тщательно вымыть, опустить на 1 минуту в кипящую воду и снять желтую кожицу с помощью терки. Цедру перетереть с сахаром деревянной ложкой и сразу же плотно уложить в банки. Сверху насыпать еще слой сахара. Укупорить и хранить в темном месте. Употреблять для ароматизации теста.

ЛИМОННИК КИТАЙСКИЙ В САХАРЕ

1 кг лимонника, 2 кг сахара.

Ягоды лимонника промыть, обсушить, отделить от плодоножек, перемешать с двойным количеством сахара и уложить в полулитровые банки. Сверху насыпать слой сахара и укупорить пластмассовыми крышками.

СОК ИЗ ЛИМОНОВ

Лимонный сок отличается своим своеобразным ароматом и высоким содержанием лимонной (5–8 %) и аскорбиновой (40–90 мг) кислоты. Он может долго сохранять свои диетические свойства и витамины.

Зрелые плоды тщательно промыть, отжать сок, процедить его через слой редкой марли. Затем быстро нагреть до 85 °С, сразу же разлить в простерилизованную горячую стеклянную посуду и укупорить. В связи с тем, что при пастеризации вкус сока может измениться, его можно заморозить, разлив после отжима и фильтрования в подготовленные стеклянные полулитровые банки или бутылки, оставив 1/10 часть объема незаполненой, чтобы не полопались при замораживании. Затем посуду с соком плотно укупорить и поставить в морозильное отделение холодильника.

СОК НАТУРАЛЬНЫЙ ИЗ ЛИМОННИКА КИТАЙСКОГО

Плоды лимонника промыть в проточной воде, обсушить на полотенце, размять в эмалированной кастрюле деревянным пестиком и отжать в капроновом мешочке. Полученный сок расфасовать в подготовленные бутылки и пастеризовать, как сок из аронии черноплодной. Употреблять с чаем, но не более 1 чайной ложки на стакан.

СОК ПОДСЛАЩЕННЫЙ ИЗ ЛИМОННИКА КИТАЙСКОГО

1 л сока из лимонника, 1 кг сахара или 75 %-ный сахарный сироп по вкусу.

В отжатый сок добавить сахар, подогреть на слабом огне до его полного растворения или смешать с сахарным сиропом. После этого смесь подогреть до 90 °С, разлить в горячие простерилизованные бутылки и герметично укупорить.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ

ВАРИАНТ 1

1 кг малины, 1,5 кг сахара.

Малину перебрать, удалить плодоножки с плодоложем (свежие чистые ягоды можно не мыть), положить в варочный таз, засыпать сахаром и оставить на 6–8 часов в прохладном месте. Затем нагреть до кипения и варить на слабом огне по 5–6 минут с перерывами в 7–8 минут до готовности. Во время перерывов варенье встряхивать и снимать пену.

ВАРИАНТ 2

1 кг малины, 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

В варочный таз влить воду, подогреть ее, всыпать сахар и при постоянном помешивании довести до кипения. Готовый сироп снять с огня, погрузить в него подготовленные ягоды и оставить на 3–4 часа. Затем снова поварить 20–30 минут, снимая пенку. Дать остыть и варить уже до готовности.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ САДОВОЙ ИЛИ ЕЖЕВИКИ САДОВОЙ Лучшими сортами малины для варенья являются Барнаульская, Лазаревская, Аленушка и др., со средними и крупными неперезревшими ягодами, у которых костянки плотно сцеплены друг с другом.

В случае поражения ягод малинным жуком, их нужно погрузить на 10–15 минут в 1–2 %-ный раствор поваренной соли. Белые личинки всплывут, их легко собрать ложкой и удалить. Малину, обработанную солевым раствором, ополоснуть чистой холодной водой.

Существует несколько способов варки варенья из малины, но главное – не переварить, так как оно станет бурым и частично потеряет свой аромат. Поэтому варить малину нужно на слабом огне, затягивать варку не рекомендуется.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МАЛИНЫ И ЧЕРНИКИ ИЛИ ГОЛУБИКИ

1 кг малины, 150 г черники или голубики, на 1 кг смеси ягод – 1,2 кг сахара.

Подготовленные ягоды залить горячим 65–70 %-ным сахарным сиропом, оставить на 3–4 часа, после чего варить до готовности.

ЖЕЛЕ ИЗ МАЛИНЫ

2 кг спелой малины, 2,5 л воды, на 1 л профильтрованного отвара – 1 кг сахара.

Подготовленные ягоды малины залить водой, довести до кипения, поварить 15 минут. Отвар слить, процедить, добавить сахар и, помешивая, уварить до готовности. Горячее желе разлить в подготовленные стеклянные банки.

ВАРЕНЬЕ МАЛИНОВОЕ С КРАСНОЙ СМОРОДИНОЙ

2 л отвара из ягод малины и красной смородины, 1,5 кг сахара.

Ягоды малины и красной смородины (поровну) промыть, удалить плодоножки, положить в кастрюлю, залить водой и варить до тех пор, пока смородина не пустит сок. Полученную массу откинуть на сито или натянутую марлю, дать отвару стечь, отстояться. Затем осторожно слить его, отмерить нужное количество, уварить на 50 %, снимая пенку, добавить сахар, перемешать и варить до готовности.

МАЛИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

3 кг малины, 750 г сахарной пудры.

Крупную чистую малину положить в сито, быстро промыть холодной водой, дать воде стечь. Ягоды осторожно пересыпать в эмалированную или фарфоровую посуду (миску), переслаивая сахарной пудрой, и оставить до следующего дня. Затем ягоды положить в подготовленные банки, залить выделившимся соком, банки герметично закрыть крышками и простерилизовать 3 минуты, считая с момента закипания воды в кастрюле для стерилизации.

МАЛИНА В САХАРЕ

1 кг малины, 300 г сахара, 2–3 столовые ложки воды или сока.

Подготовленные ягоды малины пересыпать сахаром, добавить немного воды или сока, кастрюлю поставить на огонь и, периодически встряхивая, нагреть до 85 °С. Выдержать при этой температуре 5 минут, сразу же расфасовать в стерильные банки, накладывая массу до самого верха, и герметично укупорить.

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину уложить в банки, пересыпая сахаром. Через 15–20 минут, когда ягоды осядут, дополнить банки малиной доверху, стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 7–8 минут, литровые – 10–12 минут.

КОМПОТ ИЗ МАЛИНЫ ИЛИ ЕЖЕВИКИ

700 г малины или ежевики, 300 г сахара, 0,1 л воды.

Для компота наиболее пригодны сорта малины с плотной темноокрашенной ягодой (Барнаульская, Ньюбург, Новость Кузьмина, Лазаревская и др.) и ежевики сизой или сорта Агавам.

Ягоды положить в сито, быстро промыть холодной водой, дать ей стечь, слоями уложить в литровую банку, пересыпав каждый слой сахаром, залить кипяченой водой, закрыть банку крышкой и пастеризовать при 80 °С в течение 20 минут или стерилизовать 3 минуты в кипящей воде.

СОК ИЗ МАЛИНЫ

Для приготовления сока пригодны все культивируемые сорта малины, но наиболее ароматен сок из малины лесной. Он может служить в качестве ароматной добавки к сокам из яблок, красной и белой смородины.

Ягоды промыть, очистить, размять деревянной толкушкой, добавить воду (1 стакан на 1 кг мезги) и, помешивая подогреть массу до 60 ˚С, выдержав при этой температуре 15 минут, отжать сок под прессом или вручную. Законсервировать способом горячего разлива или пастеризации.

СОК МАЛИНОВЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

1 кг малины, 150–200 г воды.

Ягоды осторожно вымыть, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную кастрюлю с предварительно подогретой до 60 ˚С водой. Подогреть ягоды при помешивании до 60 ˚С, снять с огня, накрыть крышкой и через 15 минут извлечь сок. Сок профильтровать, довести до кипения, сразу же разлить в бутылки или банки и укупорить. Или же пастеризовать при 85 ˚С: полулитровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут, трехлитровые – 30 минут.

СОК МАЛИНОВО-СМОРОДИНОВЫЙ

50–80 % малинового и 50–20 % красносмородинового сока.

Свежеприготовленные малиновый и красносмородиновый соки смешать по вкусу, довести до кипения, сразу же разлить в тару и укупорить.

СОК МАЛИНОВЫЙ С САХАРОМ

1 л малинового сока, 0,2 л 40 %-ного сахарного сиропа.

Свежеприготовленный малиновый сок смешать с сахарным сиропом и пастеризовать.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ

1 кг бланшированных долек моркови, 1 кг сахара, 3–5 г лимонной кислоты, ванилин или корица по вкусу.

Молодые корнеплоды с маленькой сердцевиной и мякотью оранжевой окраски, тщательно промыв в проточной воде, на 4–10 минут (в зависимости от размера корнеплода) опустить в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, охладить, очистить от кожицы, ополоснуть, нарезать на кружочки толщиной 10–15 мм, на дольки размером 25 × 10 мм, кубики с гранями 20 мм и залить их горячим (95 ˚С) 50 %-ным сахарным сиропом (500 г сахара, 500 мл воды). Для его приготовления расходуется половина положенного в закладке сахара. Морковь в сиропе выдержать 5–6 часов, затем на слабом огне довести до кипения, варить 6–8 минут, сняв с огня, выдержать 12 часов, добавить остальной сахар и на умеренном огне уварить смесь до готовности. В конце варки добавить лимонную кислоту, ванилин или корицу. Расфасовать в сухие подогретые банки в горячем виде. Пастеризовать при 95 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 15 минут. При расфасовке в 3-литровые баллоны сразу же герметически укупорить и консервировать методом горячего разлива.

СОК МОРКОВНЫЙ

Для приготовления сока берут молодые, свежие, но достаточно зрелые корнеплоды.

Морковь тщательно вымыть, очистить, измельчить и выделить сок с помощью пресса. Сок отстоять, снять с осадка и процедить через 2–3 слоя марли. Нагреть сок до 80–85 °С и сразу же перелить в бутылки или банки, не доливая до краев бутылок на 3–3,5 см, банок – 1,5 см. Укупорить и стерилизовать при температуре 108 °С в течение 30 минут. Чтобы достичь такой температуры, добавить в стерилизатор соль (400 г на 1 л воды). Пробки и крышки дополнительно, укрепить скобами, чтобы их не сорвало во время стерилизации.

ВАРЕНЬЕ ИЗ МОРОШКИ

1 кг морошки, 2 кг сахара, 2 стакана воды.

Для варенья пригодны неперезревшие ягоды. Из сахара и воды сварить достаточно густой сироп, добавить ягоды и трижды довести до кипения, снимая каждый раз с огня. Затем при слабом кипении, снимая пену, довести варенье до полной готовности. Расфасовать в банки и после полного охлаждения закрыть крышками.

МОРОШКА МОЧЕНАЯ Морошку насыпать в стеклянный сосуд (баллон) доверху, залить кипяченой охлажденной водой, завязать горлышко сосуда марлей, хранить в холодной кладовке или погребе. Моченая морошка при правильном хранении сохраняется до нового урожая. Можно вместо воды использовать сок морошки.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

1 кг облепихи, 1,5 кг сахара.

Перебрать облепиху, обрезать плодоножки, промыть, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Подготовленные плоды залить горячим 65 %-ным сахарным сиропом и оставить на 3–4 часа. Затем сироп слить, нагреть до температуры 106–107 °С, после чего дать немного остыть. Погрузить в него облепиху и на слабом огне доварить до готовности.

Из облепихи лучше готовить стерилизованное варенье. Для этого его нужно варить до температуры кипения 105 °С, затем расфасовать горячим в чистые сухие стеклянные банки и стерилизовать в кипятке: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут, после чего сразу же закатать.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

1 кг облепихи, 200 г ядер грецких орехов, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Ядра грецких орехов порубить, поварить 20 минут в сахарном сиропе, затем добавить подготовленные плоды облепихи и

продолжать варить до готовности еще 20 минут.

ЖЕЛЕ ОБЛЕПИХОВОЕ

0,6 л облепихового сока с мякотью, 0,4 л яблочного сока с мякотью, 800 г сахара.

Из свежих или мороженых ягод облепихи приготовить сок с мякотью без сахара, смешать со свежеприготовленным яблочным соком с мякотью, подогреть, растворить сахар, довести до кипения и варить до температуры массы 104–105 °С. Разлить желе в горячем виде, охладить и укупорить.

ПЮРЕ ИЗ ОБЛЕПИХИ

1 кг ягод облепихи, 500 г сахара.

Спелые ягоды перебрать, промыть, просушить, протереть через сито, полученное пюре смешать с сахаром, положить в стерильные сухие банки емкостью 0,5 л, простерилизовать 20 минут, закатать, хранить в холодной кладовке без доступа света.

ОБЛЕПИХА В САХАРЕ

1 кг ягод облепихи, 1 кг сахара.

Ягоды облепихи перебрать, вымыть в холодной воде, обсушить, рассыпав их тонким слоем на холщовой салфетке. Затем положить в эмалированную посуду, пересыпать сахаром, равномерно перемешать, расфасовать в стеклянные банки емкостью 0,5 л, заполнив их на 4/5 объема, сверху засыпать сахаром. Банки закрыть пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодильнике.

СОК ОБЛЕПИХОВЫЙ Ягоды облепихи раздавить деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, залить водой, подогретой до 60 °С, и через несколько часов отжать сок (на 1 кг ягод добавляют 1 стакан воды). Дать соку отстояться, снять с осадка, процедить, подогреть до 95 °С, быстро разлить в тару до самого верха и сразу же укупорить. Можно его и пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки или бутылки – 15 минут, литровые – 20 минут.

СОК ОБЛЕПИХОВЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Плоды облепихи перебрать, промыть, отжать сок, процедить через марлю, сложенную в 2–3 слоя. Разлить в простерилизованные стеклянные банки и пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 15 минут, литровые – 20 минут. В банках емкостью 2–3 л облепиховый сок консервировать методом горячего разлива: довести до кипения, покипятить 2–3 минуты, сразу же разлить в горячие простерилизованные банки и герметично укупорить.

При хранении на поверхность сока всплывает ярко-оранжевое масло. Удалять его не следует.

СОК ОБЛЕПИХОВЫЙ С САХАРОМ

600 мл сока натурального, 400 мл сиропа.

Плоды подготовить, отжать из них сок так же, как в предыдущих случаях, смешать с 45 %-ным сахарным сиропом (450 г сахара, 550 мл воды), подогреть до 80–85 °С, процедить через марлю, сложенную в 2–3 слоя, расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать по тем же режимам, что и сок натуральный.

СОК ОБЛЕПИХОВО-ЯБЛОЧНЫЙ

0,2 л облепихового сока, 0,8 л яблочного сока, 50–70 г сахара.

Облепиховый сок и яблочный сок смешать, добавить по вкусу сахар, подогреть до 95 °С, быстро разлить в тару до самого верха и укупорить.

СОК ИЗ ОГУРЦОВ НАТУРАЛЬНЫЙ

13–15 кг огурцов, 100–180 г соли, 35–50 г семян укропа или тмина, 10–20 г корня хрена, 1–2 г черного перца, 1–2 г душистого перца, 1/2 стручка острого красного перца.

Для приготовления сока отбирают огурцы, которые не используются для других видов переработки: переросшие, недоразвитые, неправильной формы, с механическими повреждениями и т. д.

Огурцы тщательно вымыть, нарезать кусочками, вымочить в подсоленной воде (20 г соли на 1 л воды), промыть и измельчить. Затем огурцы отжать, полученный сок профильтровать, добавить по вкусу соль (100–180 г на 10 л сока). Хрен и перец вымыть, мелко нарезать, смешать с сухими приправами и разделить на части в зависимости от величины и количества бутылок или банок. Приправы разложить в бутылки и залить соком, не доходя 6–8 см до краев горлышка. Поставить в теплое место с температурой 18–20 °С. Через 2–3 дня, когда сок перебродит, бутылки перенести в холодное место с температурой около 0 °С и укупорить после охлаждения.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ БЕЗ КОСТОЧЕК

1 кг персиков без косточек, 1,3 кг сахара, 3 г лимонной кислоты.

Крупные зрелые плоды разрезать по бороздке на половинки и удалить косточки. Трудно отделяемую косточку вырезать специальной ложкой. Половинки поместить в дуршлаг, на 35–50 секунд опустить в кипящую воду и на 5 минут в воду, нагретую до 85 °С, затем немедленно охладить, очистить от кожицы. Крупные плоды дополнительно разрезать на две или четыре части. Для предупреждения потемнения на 10–15 минут опустить в подкисленную воду (1 л воды, 10 г лимонной или виннокаменной кислоты). Затем откинуть на дуршлаг. К 1 кг долек добавить 1,4 л кипящего 65 %-ного сахарного сиропа (650 г сахара, 350 мл воды), выдержать в прохладном месте 4–5 часов, после чего на

слабом огне варить 5–7 минут, повторно выдержать 6–7 часов. Всыпать 200 г сахара, на умеренном огне варит 7–8 минут, повторить настаивание. Чередование дозирования сахара (200 г), варки и настаивания повторить еще 2 раза. Перед последней, четвертой, варкой добавить 200 г сахара, а за 4–5 минут до окончания – немного лимонной кислоты. Уварить до готовности.
Горячее варенье расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать при 90 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 минут, 1 л – 14 минут.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ПЕРСИКОВ С КОСТОЧКАМИ

1 кг персиков, 1,5 кг сахара, 3 г лимонной кислоты.

Зрелые мелкие плоды перебрать, вытереть начисто холстинкой, наколоть булавкой, поместить в варочную посуду, залить горячим 80 %-ным сахарным сиропом (800 г сахара, 200 мл воды). Смесь на слабом огне прокипятить 4–5 минут, выдержать 24 часа, затем на умеренном огне уварить до готовности. В конце варки добавить немного лимонной кислоты. Готовое варенье горячим расфасовать в прогретые банки. Пастеризовать по указанным выше режимам.

ПЕРСИКИ В ВИНЕ

1,5 кг зрелых крепких персиков, 500 г сахара, 300 г воды, 150 г натурального белого вина, 1 столовая ложка лимонного сока, гвоздика, молотая корица.

Персики вымыть, опустить в горячую воду на 2 минуты, тотчас вынуть, и опустить в холодную, обсушить. Затем снять кожицу и в каждый персик воткнуть хорошо вымытую ошпаренную гвоздику. Сварить воду с сахаром, добавить 1/2 столовой ложки молотой корицы и персики, варить 10 минут, охладить. Сироп слить в кастрюлю, добавить в него вино, лимонный сок, довести до кипения и кипятить 5 минут, затем добавить персики и варить до мягкости. Деревянной ложкой переложить персики в подогретые чистые банки, сироп снова довести до кипения и кипящим сиропом залить банки доверху, герметично закрыть, охладить.
Хранить в холодной кладовке.

ЖЕЛЕ ИЗ ПЕРСИКОВ

1 л персикового сока, 0,5 л яблочного сока, 1,2 кг сахара.

Свежеприготовленный или ранее заготовленный персиковый сок, но слитый с осадка и профильтрованный, смешать с яблочным соком. Смесь довести до кипения, кипятить 10–15 минут, снять пену, добавить сахар и варить до готовности еще 10–15 минут. Профильтровать через 4 слоя марли, расфасовать и укупорить

КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ

Состав заливки: *на 1 л воды – 300–500 г сахара.*

Небольшие персики, диаметром до 35 мм, тщательно вымыть,

плотно уложить в банки по плечики и залить горячим сиропом. Пастеризовать при 80–85 °С: полулитровые банки – 20 минут, литровые – 25 минут, трехлитровые – 35 минут или стерилизовать в кипящей воде соответственно 10, 15 и 20 минут.

КОМПОТ ИЗ ПЕРСИКОВ С ГРУШАМИ И СЛИВАМИ

2 кг персиков, 1 кг слив, 1 кг груш.

Состав заливки: *на 1 л воды – 400–500 г сахара.*

Плоды персика очистить от кожицы и разрезать на половинки. Твердые плоды груши предварительно выдержать 10–15 минут в воде при температуре 90 °С. На дно банок уложить ряд персиков, сверху положить ряд половинок слив, затем разрезанные на дольки груши, а сверху снова ряд персиков. Залить горячим сиропом и стерилизовать, как обычно.

СОК ПЕРСИКОВЫЙ

10 кг персиков, 400–500 г сахара.

Персики вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Подготовленные плоды загрузить в скороварку, пересыпая сахаром. Через 2 часа начать отделение сока. Полученный сок разбавить водой из конденсированного пара и добавить по вкусу сахар. Сок разлить при температуре не ниже 70 °С и выдержать под одеялом до остывания.

СОК ПЕРСИКОВЫЙ С МЯКОТЬЮ

12 кг персиков, 2 кг сахара.

Персики вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки и разварить под крышкой до полного размягчения. Измельчить в миксере или протереть через сито. Довести до кипения, растворить сахар, разлить в бутылки или банки, укупорить и выдержать под одеялом до остывания.

Варенья разные

ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ

1 кг очищенной дыни, 1,5 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Из недозрелой дыни можно приготовить прекрасное варенье. Для этого дыню разрезать на две половины, вынуть семечки, очистить от кожицы и нарезать мякоть кубиками, засыпать частью сахара и поставить в холодильник на 2 часа. Из оставшегося сахара и воды сварить густой сироп, залить им дыню и выдержать 6–8 часов. Затем слить сироп, уварить его до готовности, опустить кусочки дыни и варить до тех пор, пока кусочки дыни станут совершенно прозрачными.

Варенье можно ароматизировать цедрой лимона, апельсина или одной звездочкой бадьяна.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ДЫНИ, ТЫКВЫ И АРБУЗОВ

Дыню, тыкву или арбуз разрезают пополам, срезают корку, удаляют сердцевину, зерна, а мякоть нарезают ломтиками

шириной 1–2 см, толщиной 1,5–2 см, длиной 2–3 см.

Ломтики кипятят в воде 5–8 минут, а затем охлаждают. После этого их кипятят 5 минут в сахарном сиропе. Для приготовления сиропа берут на 1 кг ломтиков 1,2–1,5 кг сахара и полстакана воды.

Прокипев, варенье должно выстоять 7–8 часов. Затем его снова варят, добавив 200 г патоки и 1–2 чайные ложки 50 %-ного раствора лимонной или виннокаменной кислоты. В готовом варенье ломтики должны быть прозрачными.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ОДУВАНЧИКОВ («СЕМИМИНУТКА»)

Пожалуй, многие из читателей приятно удивятся и порадуются, попробовав варенье из одуванчиков, хотя известно множество других редких варений и самых разных ягодных и фруктовых заготовок и припасов. Вспомним хотя бы варенье из баклажанов и лепестков розы, из облепихи и морошки, из ежевики и фейхоа, из зеленых грецких орехов и моркови, из ревеня и кактусов. Но варенье из одуванчиков напоминает ни с чем не сравнимый нежный аромат первых ласковых весенних дней, когда воздух напоен всеми нежнейшими ароматами разнотравья и слышится умиротворяющее жужжание пчел и шмелей, ощущается вкус меда и его янтарный цвет. Таково варенье из одуванчиков.

Вот его рецепт. Примерно 360 цветков майского одуванчика вместе с чашелистиками, но без стебля промыть, залить двумя стаканами холодной волы и кипятить 2 минуты с момента закипания. На дуршлаг положить марлю в 4 слоя, откинуть на нее одуванчики и тщательно их отжать. В отжатую воду насыпать 7 стаканов сахара, поставить на огонь и при непрерывном помешивании довести до полного растворения сахара. Кипятить сироп 7 минут, считая от начала закипания. Вот и все – варенье готово.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ НА МЕДУ

1 кг рябины, 1 кг сахара.

Рябину собирать для варенья после первого мороза, ошпарить кипятком, дать воде стечь, варить в меду до полной готовности. Засахаренный мед предварительно растопить.

ВАРЕНЬЕ ИЗ ФИЗАЛИСА

1 кг ягод физалиса, 1,2 кг сахара.

Желательно подготовить плоды, одинаковые по форме и размеру, очистить от чехольчиков, наколоть вилкой, пробланшировать 1,5–2 минуты в воде с температурой 85 °С для удаления клейкого вещества. Затем засыпать сахарным песком, выдержать около суток при комнатной температуре и варить сначала на сильном огне до закипания, затем, снимая пену, – на

слабом до готовности. Готовность варенья определяется испытанным способом: если капля варенья на холодном блюдце не расплывается – пора снять с огня.

При желании в варенье из физалиса можно добавлять бадьян, дольку лимона или апельсина.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РЕВЕНЯ

1 кг долек ревеня, 1,5 кг сахара.

Черешки ревеня обработать так же, как для компота, залить кипящим 80 %-ным сахарным сиропом (800 г сахара, 200 мл воды), на слабом огне уварить до готовности (примерно 40 минут).

ВАРЕНЬЕ ИЗ РЕВЕНЯ С АПЕЛЬСИНОВЫМИ КОРКАМИ

1 кг долек ревеня, 100 г апельсиновых корок, 1,2–1,3 кг сахара.

Сухие апельсиновые корки залить водой, вымочить до размягчения, дать воде стечь, нарезать на мелкие кусочки. Подготовленные дольки ревеня и апельсиновые корки смешать, засыпать сахаром. Смесь выдержать до полного растворения сахара, затем на слабом огне уварить до готовности (примерно 35–40 минут). В горячем виде расфасовать в сухие прогретые стеклянные банки, герметически укупорить. Не пастеризовать, так как варенье имеет высокую кислотность.

ЖЕЛЕ ИЗ РЕВЕНЯ

550 г черешков ревеня, 275 г сахара, 3 г желатина.

Черешки ревеня очистить от кожицы и наружных волокон, уложить в кастрюлю (эмалированную или из нержавеющей стали), добавить воду (1 кг ревеня, 3–3,5 л воды), на умеренном огне варить до размягчения. Отвар процедить через сито, добавить сахар (1 кг ревеня, 0,65 кг сахара), нагреть на сильном огне до кипения, уваривать до тех пор, пока объем не уменьшится примерно на одну треть. В небольшом количестве отвара растворить желатин. В конце уваривания ввести желатин, ванилин или корицу (по вкусу). Варка обычно продолжается примерно 30–40 минут. Если капля не растекается по холодной тарелке, желе готово. Процедить через 2 слоя марли, горячим расфасовать в стеклянные банки небольшой вместимости (желательно до 200 мл) и на 14 часов поставить в холодное место. Затем на застывшую поверхность насыпать слой сахарной пудры или тонко измельченного сахарного песка, банки герметически укупорить. При расфасовке желе в банки вместимостью 0,5 л пастеризовать при 90–95 °С в течение 10 минут, герметически укупорить. Хранить в прохладном месте.

КОМПОТ ИЗ РЕВЕНЯ

Свежие, сочные черешки листьев ревеня перебрать, рассортировать по толщине и окраске, очистить от кожицы,

вымыть, дать воде стечь, разрезать на кусочки длиной 1,5–2 см, опустить в холодную воду и выдержать 10–12 часов, дважды меняя ее за это время. После замочки кусочки ревеня поместить в дуршлаг и на 40–60 секунд опустить в кипящую воду, затем быстро охладить и приготовить компот по одному из приведенных ниже способов.

600 г кусочков ревеня, 400 мл сахарного сиропа.

Кусочки ревеня пересыпать сахарным песком, выдержать в эмалированной посуде 4–6 часов, затем расфасовать в банки, залить горячим (75–80 °С) 35 %-ным сахарным сиропом (350 г сахара, 650 мл воды). Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 18 минут.

СОК РЕВЕНЯ

1 кг 140 г черешков ревеня, 150 г сахара.

Для приготовления сока пригодны только молодые, неогрубевшие черешки ревеня, содержащие относительно много яблочной кислоты и небольшое количество щавелевой. Они более сочные и менее волокнистые. Черешки не срезать, а осторожно оторвать. Листовые пластинки удалить, так как они содержат много щавелевой кислоты. Черешки очистить от наружных волокон, вымыть в холодной воде, разрезать на кусочки длиной 1–1,5 см, поместить в дуршлаг и на 1–3 минуты опустить в кипящую воду, затем охладить в проточной воде, дать ей стечь, отжать сок на любом прессе. Для удаления щавелевой кислоты к соку добавить химически чистого мела (1 л сока, 1,5 г мела), лучше всего для этой цели купить в аптеке углекислый кальций. Смесь тщательно перемешать, выдержать 6–8 часов, профильтровать через фланель или несколько слоев марли. Фильтрат смешать с сахаром, подогреть до полного его растворения. Сок расфасовать горячим (95 °С) в подогретые банки. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

СОК РЕВЕНЕВО-ЗЕМЛЯНИЧНЫЙ

1,5 кг черешков ревеня, 1,5 кг земляники, 750 г сахара.

Ревень вымыть, очистить, мелко нарезать, перемешать с сахаром. Землянику вымыть, перебрать, удалить плодоножки. Ревень и землянику положить в соковарку. Через 45–60 минут, считая от момента закипания воды на дне соковарки, сок слить. Пастеризовать при 85 °С: полулитровые бутылки или банки – 15 минут.

СОК ИЗ РЯБИНЫ

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 4 стакана воды.

Рябину перебрать, очистить от веточек, промыть опустить в кипящую воду на 3–5 минут и откинуть на сито (дуршлаг).

В горячий сироп положить ягоды и варить до готовности,

снимая за это время несколько раз с огня на 15–20 минут.

Готовому варенью надо дать выстояться 10–12 часов и только после этого уложить в банки.

Если сироп будет слабым, то его надо слить, еще раз прокипятить и потом залить им варенье.

СОК ИЗ РЯБИНЫ С ЯБЛОКАМИ ИЛИ ГРУШАМИ

1 кг рябины, 250–400 г сладких яблок или груш, 1,5–1,8 кг сахара.

Отделить рябину от плодоножек, перебрать, промыть, пробланшировать 3–5 минут в кипящем 2,5–3 %-ном растворе поваренной соли и опять промыть в холодной воде. Яблоки или груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками и тоже пробланшировать в кипятке, не допуская их разваривания. Подготовленные плоды соединить и варить так же, как варенье из рябины обыкновенной.

СОК ИЗ МОРОЖЕНОЙ РЯБИНЫ

1 кг мороженой рябины, 1 кг сахара, 1 1/2 стакана воды.

Мороженые ягоды отделить от щитков и положить в холодную воду для размягчения. Приготовить сахарный сироп, довести до кипения и бросить в него ягоды. Варить варенье до готовности в один прием.

КОМПОТ ИЗ РЯБИНЫ ГРАНАТНОЙ

2,5 кг рябины, 300–350 г сахара, 1 л воды.

Зрелые плоды рябины отделить от плодоножек, хорошо промыть, уложить в подготовленные банки, залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при температуре 85 °С: полулитровые банки – 7–10 минут, литровые – 15 минут.

КОМПОТ ИЗ РЯБИНЫ ОБЫКНОВЕННОЙ

3 кг рябины, 500 г сахара, 0,75 л воды.

Спелую рябину отделить от плодоножек, промыть, несколько минут пробланшировать в кипятке, быстро вынуть и охладить в холодной воде. Дать воде стечь. Опустить рябину в остывший сахарный сироп до утра. Затем извлечь рябину из сиропа, плотно уложить в подготовленные банки, залить сиропом и пастеризовать при 80 °С в течение 25 минут или стерилизовать в кипящей воде 5 минут.

СМОКВА ИЗ РЯБИНЫ Ягоды рябины, собранные после первых морозов, перебранные, очищенные, наиболее крупные, вымытые, положить в кастрюлю, а лучше в глиняный горшок (без воды!) и выдерживать в духовке при температуре 50–70 °С в течение 4–5 часов до размягчения, затем протереть через частое сито. Полученное пюре смешать с сахаром в соотношении 1:1 и варить до загустения на слабом огне. Полученную массу положить ровным слоем в фарфоровое блюдо, смоченное водой, и

поставить на 2–3 дня в теплое место. Затем подсушенную массу нарезать, обсыпать сахарной пудрой, упаковать в стеклянные банки, закрыть пергаментной бумагой, завязать и хранить в сухом прохладном помещении.

РЯБИНА В САХАРНОЙ ПУДРЕ

1 кг плодов рябины, белок двух куриных яиц, 1,2–1,5 кг сахарной пудры.

Плоды рябины подготовить так же, как при изготовлении сока. После снятия горечи промыть в холодной воде, удалить излишки влаги, для обсушки разложить тонким слоем на бумажное полотенце. К куриному белку добавить немного кипяченой остуженной воды (1 белок, 50 мл воды), хорошо взбить, обмакнуть в него плоды рябины и затем обильно обсыпать сахарной пудрой. На дно металлического противня положить лист пергаментной бумаги, насыпать слой сахарной пудры и разложить в один ряд плоды рябины. Сушить в духовке при температуре 50–60 ˚С. Получается продукт, напоминающий клюкву в сахаре.

РЯБИНА КРАСНОПЛОДНАЯ С МЕДОМ

1 кг запеченных плодов рябины, 1,5 кг меда.

Плоды подготовить так же, как при изготовлении сока. После снятия горечи промыть в холодной воде, удалить излишки влаги, разложить тонким слоем на противне, запечь в духовке или русской печи. В мед влить немного воды (1 кг меда, 200–300 мл воды), нагреть до кипения, смешать с плодами рябины и на умеренном огне варить до готовности варенья. В горячем состоянии (85–90 ˚С) расфасовать в прогретые банки. Стерилизовать при 100 ˚С: банки вместимостью 0,5 л – 15 минут, 1 л – 20 минут.

ГРОЗДИ РЯБИНЫ В САХАРЕ

1 кг гроздей рябины, 500 г сахара.

Гроздья рябины перебрать, удалить пораженные плоды и соцветия. Для снятия горечи пробланшировать в подсоленной воде, удалить излишки влаги, обсушить, выложив на бумажное полотенце. Затем каждую гроздь раздельно на несколько секунд погрузить в горячий (85–90 ˚С) 50 %-ный сахарный сироп (500 г сахара, 500 мл воды), вынуть и обильно обсыпать сахарной пудрой. Подсушить в нежаркой духовке (45–50 ˚С). Хранить в посуде с плотно прилегающей крышкой в сухом, прохладном месте.

СПАС

В конце лета (14–28 августа н. ст.) церковь отмечает три праздника: 14 августа – Празднество Всемилостивому Спасу и Пресвятой Богородице, называемое в народе медовым спасом; 19 августа, в день Преображения Господа Бога и Спаса нашего Иисуса Христа, – яблочный спас; и 29 августа, в празднование Успения Пресвятой Богородицы – хлебный спас. Эти три праздника связуют весь Успенский пост.

Успенский пост

19 августа в храмах освещались яблоки и другие плоды, которые с этого дня разрешалось есть. В день яблочного спаса пекли яблоки, блины, пироги с яблоками, грибами и ягодами, всем, чем одаривал сад, огород, лес. Пироги же для праздников медового и яблочного спаса пекут из постного теста, оно может быть дрожжевым, пресным, но непременно постным.

Постное дрожжевое тесто: *примерно 4 стакана пшеничной муки, 2 тонких стакана теплой воды, 30–50 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 тонкий стакан растительного масла, соль.*

Дрожжи растворить в воде с добавлением сахара и, когда они вспенятся, замесить тесто из указанных компонентов. Поставить в теплое место для выбраживания, дважды сделать обминку. Когда тесто поднимется вторично, формировать пироги.

Лапшовое тесто: *300 г муки, 2/3 стакана теплой воды, 0,5 чайной ложки соли, яйцо, 2 столовые ложки растительного масла.*

ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

500–600 г свежих яблок, 2,5 стакана пшеничной муки, 1,5 стакана воды, 20 г дрожжей, 2 столовые ложки сахара, тертая цедра 0,5 лимона, соль по вкусу, 2 столовые ложки сахарной пудры.

В теплой воде развести дрожжи, добавить соль, сахар, цедру лимона, размешать. Всыпать муку и, замесив тесто, поставить его подходить. Яблоки промыть, очистить от кожицы, удалить семенное гнездо и нарезать тонкими ломтиками. Когда тесто поднимется (не перемешивая его), деревянной ложкой осторожно налить его на раскаленную и смазанную маслом сковороду. После того как оладьи подрумянятся с нижней стороны, на верхнюю еще сырую сторону положить ломтики яблок и, полив их небольшим количеством теста, перевернуть на другую сторону. Готовые оладьи со стороны припека обсыпать сахарной пудрой. Для припека можно использовать и другие фрукты и ягоды.

ОЛАДЬИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

1 стакан пшеничной, муки, 2 стакана кефира, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 стакан мелко нарубленной свежей капусты, 100 г сливочного масла, соль, сахар по вкусу.

Яйца и сахар взбить, во взбитую массу добавить кефир, муку, растительное масло, соль, капусту, и замесить тесто. Выпекать оладьи обычным способом.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Для начинки: *200 г белых грибов, 250 г капусты, 50 г растительного масла, 2 яйца, 15 г репчатого лука, 10 г зелени петрушки и укропа, 1 г перца.*

Приготовление начинки: капусту мелко нарежьте и поджарьте на растительном масле до готовности. Грибы очистите, промойте и отварите в подсоленной воде. Отвар можно использовать для приготовления другого блюда. Грибы нашинкуйте, спассеруйте вместе с подготовленным репчатым луком, зеленью петрушки, укропа и перцем, смешайте с капустой. Тесто, приготовленное опарным или безопарным способом, разделите на куски и раскатайте в пласт круглой формы толщиной в 5–8 мм. На один пласт положите начинку, прикройте сверху вторым пластом, края смажьте яйцом и защипните. Подготовленный пирог оставьте на некоторое время для расстойки, затем смажьте яйцом и выпекайте.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Тесто дрожжевое постное примерно 500–600 г.

Для начинки: *6–7 яблок одинакового размера, сок 1 лимона, 100 г сахара.*

Для смазывания: *1–2 столовые ложки сладкого чая или растительного масла.*

Сочные нежные яблоки, не очищая от кожицы, нарезать тонкими одинаковыми ломтиками, сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели, пересыпать сахаром.

Тесто раскатать в виде овала толщиной 1 см, наколоть вилкой по всей поверхности, края смазать сладким чаем, по периметру овала приложить веревочку, сплетенную из двух тонко раскатанных жгутиков теста, прижав ее к овалу, и также смазать. Подготовленные ломтики яблок аккуратно уложить «чешуей» по поверхности теста.

Выпекать пирог при температуре 180–200 °С до готовности.

Пирог с яблоками имеет приятный, нежный кисло-сладкий вкус и аромат.

Подавать пирог к чаю.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ

Тесто дрожжевое постное – 600 г.

Для начинки: *1 кг спелой вишни без косточек, 2–3 столовые ложки сахара, 2–3 столовые ложки сухарей.*

Для смазывания бортика пирога: *растительное масло.*

Для обсыпки: *1 чайная ложка сахарной пудры.*

Тесто раскатать в виде круглой или овальной лепешки толщиной примерно 1 см, положить в круглую форму или на противень. Тесто наколоть вилкой по всей поверхности, ровным слоем насыпать сухари, на них также ровным слоем – вишню,

посыпанную сахаром, аккуратно загнуть края теста, смазать бортик пирога растительным маслом. Выпекать при температуре 180–200 ˚С до готовности.

Бортик испеченного пирога смазать кисточкой растительным маслом. Когда пирог остынет, слегка посыпать сахарной пудрой через ситечко с мелкими отверстиями.

Пирог подавать к чаю.

ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

Тесто дрожжевое постное – 600 г.

Для начинки: *1 кг черники, 100 г сахара, 2–3 столовые ложки сухарей.*

Для смазывания: *2 столовые ложки сладкого чая.*

Раскатать тесто в виде овальной лепешки толщиной 1 см, перенести на противень, разровнять, наколоть вилкой по всей поверхности, насыпать ровным слоем сухари, на них также ровным слоем положить чернику, смешанную с сахаром, поверх ягод сделать переплет из теста, нарезанного гофрированным ножом тонкими ажурными полосками, загнуть бортик. И переплет, и бортик тщательно смазать чаем. Украсить бортик листиками и цветком из теста, их также аккуратно смазать. Выпекать пирог при температуре 180–200 ˚С до готовности.

Пирог с черникой имеет нежный и тонкий аромат черники и дивный кисло-сладкий вкус. Подавать к чаю.

Овощи

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

300 г свеклы, 200 г капусты, 80 г репчатого лука, 30 г зеленого лука, 120 г майонеза, молотый перец, соль по вкусу.

Натертую на крупной терке свеклу смешивают с нашинкованной соломкой белокочанной капустой, рубленым репчатым луком, добавляют соль, молотый перец. Перед тем как подать на стол, поливают майонезом и посыпают зеленым луком.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ И РЕДИСОМ

250 г свеклы, 150 г свежих огурцов, 80 г редиса, 100 г майонеза, 20 г зелени петрушки, 10 г чеснока, 60 г алычи.

Свеклу натирают на крупной терке, огурцы и редис нарезают соломкой, алычу нарезают дольками. Все смешивают, поливают майонезом, посыпают зеленью петрушки и рубленым чесноком.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ СО СЛАДКИМ КРАСНЫМ ПЕРЦЕМ

300 г свеклы, 150 г сладкого перца, 10 г горчицы, 10 г чеснока, 20 г укропа, 50 г майонеза, 50 г сметаны.

Свеклу и перец нарезают соломкой, добавляют рубленый чеснок, горчицу, поливают смесью майонеза со сметаной и посыпают рубленым укропом.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА С КЕФИРОМ

300 г редиса с листочками, 120 г репчатого лука, 80 г моркови, 100 мл кефира, 60 г сметаны, 40 г растительного масла, соль.

Редис нарезают соломкой. Смешивают его с натертой на крупной терке морковью и измельченными листочками редиса. Репчатый лук нарезают соломкой, обжаривают на растительном масле и охлаждают. Овощи смешивают, поливают смесью кефира со сметаной и украшают веточками зелени петрушки.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА С ТВОРОГОМ

200 г редиса с листочками, 200 г творога, 10 г петрушки или укропа.

Редис и листочки нарезают соломкой, смешивают с творогом, выкладывают в салатницу и посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

ВИНЕГРЕТ ИЗ ПЕРЦА С КАРТОФЕЛЕМ

300 г консервированного фаршированного перца, 300 г картофеля, 1 яйцо, 50 г зеленого лука.

Очищенный вареный картофель и крутое яйцо нарезают ломтиками, смешивают с консервированным фаршированным перцем, нарезанным на части, солят, перемешивают и укладывают в салатник. Украшают по краю нарезанным луком, дольками яйца, зеленью.

САЛАТ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ С ЯБЛОКАМИ И ЧЕСНОКОМ

300 г савойской капусты, 200 г яблок, 10 г чеснока, 100 г майонеза, зелень петрушки.

Капусту нарезают соломкой, яблоки ломтиками, смешивают, добавляют толченый чеснок. Поливают майонезом и посыпают рубленой зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА, СЫРА И ФАСОЛИ

100 г твердого сыра, 2 яйца, 200 г редиса с листочками, 40 г репчатого лука, 20 г зеленого лука, 80 г вареной фасоли, 100 г майонеза, соль.

Сыр нарезают соломкой, соединяют с мелко нарезанными яйцами, шинкованными луком, нарезанным соломкой редисом с листочками, добавляют вареную фасоль, нарезанный зеленый лук, майонез, перец, соль и перемешивают. Выкладывают в салатник и украшают дольками редиса и яйца.

САЛАТ ИЗ РИСА С ПОМИДОРАМИ И ЯЙЦОМ

60 г риса, 200 г помидоров, 120 г свежих огурцов, 2 яйца, 100 г майонеза, 20 г зелени петрушки, черный перец, соль по вкусу.

Рис отваривают. Помидоры без семян нарезают кубиками. Так же нарезают огурцы и крутые яйца. Продукты смешивают, заправляют солью, черным перцем, нарезанной зеленью петрушки. Можно заправить их майонезом или растительным маслом и уксусом. Салат выкладывают на блюдо и украшают ломтиками помидоров, дольками вареных яиц и зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ И РИСОМ

200 г свеклы, 120 г чернослива, 40 г риса, 120 г сметаны, 8 г сахара, зелень, соль по вкусу.

Клубни запекают в духовке. Свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками, добавляют промытый в горячей воде и набухший чернослив (нарезанный без косточек дольками), рассыпчатый охлажденный рис. Продукты заправляют сметаной, сахаром, солью, украшают листиками салата и посыпают зеленью.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С РИСОМ

500 г грибов, 100 г риса, 60 г маргарина или растительного масла, 60 г репчатого лука, 100 г помидоров, лимонный сок, соль.

Готовят рассыпчатый рис. Свежие грибы перебирают, промывают, мелко нарезают и тушат на маргарине или растительном масле с рубленым луком. Смешивают рис с грибами и луком, поливают лимонным соком, укладывают на блюдо и украшают ломтиками помидоров.

ТЕРТЫЙ СЫР С РИСОМ

200 г плавленого сыра, 200 г риса, 40 г растительного масла, соль.

В плавленый сыр, натертый на мелкой терке, добавляют рассыпчатый рис, масло и перемешивают.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА И ОВОЩЕЙ

150 г сладкого перца, 100 г свежих огурцов, 80 г белокочанной капусты, 80 г помидоров, 100 г отварного риса, 8 г горчицы, зелень, соль, майонез по вкусу.

Сладкий перец нарезают полосками. Смешивают с нарезанными кубиками огурцами, нашинкованной капустой, кружочками помидоров, рассыпчатым рисом. Добавляют мелко нарезанный репчатый лук, соль, зелень, заправляют майонезом с горчицей.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ, ЯБЛОК И ОРЕХОВ

300 г свеклы, 200 г яблок, 50 г грецких орехов, 100 г майонеза.

Вареную свеклу и очищенные яблоки натирают на крупной терке, измельчают ядра орехов. Затем все перемешивают и заправляют майонезом.

САЛАТ ИЗ ПЕРЦА С МАЙОНЕЗОМ

250 г перца, 1 яйцо, 100 г помидоров, 30 г зеленого лука, 80 г майонеза, 40 мл кефира, зелень петрушки, соль.

Из перца удаляют семена. Нарезают его соломкой, добавляют рубленые яйца, ломтики помидоров, зеленый лук. Солят и хорошо перемешивают, заправляют смесью майонеза с кефиром. Посыпают зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ ОГУРЦОВ ПО-ВОСТОЧНОМУ

500 г свежих огурцов, 15 г чеснока, 200 мл кислого молока, соль по вкусу.

Очищенные огурцы натирают на терке, смешивают с растертым чесноком, подсаливают, заливают кислым молоком.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ СО СВЕКЛОЙ

400 г свежих огурцов, 150 г свеклы, 100 г орехов, 100 г майонеза, 30 г зеленого лука, соль по вкусу.

Свеклу натирают на крупной терке, добавляют лимонный сок, прогревают 4–5 минут и охлаждают. Огурцы нарезают соломкой, смешивают со свеклой, измельченными грецкими орехами или подсушенными семенами тыквы, солью, поливают майонезом и посыпают зеленым луком.

САЛАТ ИЗ ЯИЦ, ХРЕНА И ЗЕЛЕНИ

4 яйца, 80 г хрена, 20 г зелени петрушки и укропа, 30 г зеленого лука, 50 г сметаны, 50 г майонеза, соль по вкусу.

Хрен натирают на мелкой терке, перемешивают с сахаром и оставляют открытым на 1 час, затем смешивают с рублеными яйцами, луком и зеленью, заливают все сметаной с майонезом, солят и вымешивают. Подают на плоской тарелке.

САЛАТ ИЗ СЫРА И ЯБЛОК

150 г сыра, 200 г яблок, 90 г майонеза, 40 г грецких орехов, 10 г горчицы, соль, сахар по вкусу.

Очищенные яблоки и сыр нарезают ломтиками, добавляют измельченные и слегка поджаренные грецкие орехи. Заливают смесью майонеза с горчицей, солью и сахаром. Украшают веточками петрушки.

САЛАТ ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ С ОВОЩАМИ И ЯБЛОКАМИ

300 г савойской капусты, 100 г моркови, 150 г яблок, 50 г сладкого перца, 50 г сметаны, 50 мл сока красной смородины, сахар, соль, зелень по вкусу.

Очищенную капусту нарезают соломкой, яблоки натирают на крупной терке. Вареную морковь и сладкий перец нарезают соломкой. Все смешивают, заливают сметаной, соком красной смородины, посыпают сахаром, солят и перемешивают. Выкладывают в салатник и украшают зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ КОЛЬРАБИ, РЕДИСА И ПОМИДОРОВ

300 г кольраби, 100 г редиса, 100 г свежих помидоров, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого лука, 120 г майонеза.

Кольраби нарезают соломкой, помидоры и огурцы – дольками, редис – кружочками, зеленый лук мелко шинкуют. Овощи соединяют, заправляют солью, перцем, выкладывают в салатник и заливают майонезом.

САЛАТ ИЗ КОЛЬРАБИ С ЯБЛОКАМИ И ЧЕСНОКОМ

300 г кольраби, 200 г яблок, 200 г майонеза, 10 г чеснока, 10 г зелени майорана или кинзы, 30 мл свекольного уксуса, молотый перец, соль по вкусу.

Кольраби нарезают соломкой, яблоки натирают на терке, добавляют толченый чеснок, соль, молотый перец, свекольный уксус. Овощи и яблоки поливают майонезом и посыпают рубленой зеленью майорана или кинзы.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С РЕВЕНЕМ

200 г ревеня, 200 г зеленого салата, 80 г салатной заправки, зелень.

Салат крупно нарезают, смешивают с кусочками очищенных от волокон стеблей ревеня, поливают заправкой и посыпают зеленью.

САЛАТ ИЗ РЕВЕНЯ СО СВЕКЛОЙ

200 г свеклы, 200 г черешков ревеня, 60 г репчатого лука, 60 г сметаны, хрен, сахар, соль по вкусу.

Свеклу отваривают или запекают в духовке, очищают, нарезают кубиками, добавляют нарезанные мелкими кусочками черешки ревеня, нарезанный лук и заправляют сметаной, смешанной с

тертым хреном и сахаром.

БОРЩ ЛЕТНИЙ

400 г свекольной ботвы, 400 г картофеля, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 1,4 л бульона или воды, 80 г свежих бобов или гороха, 40 г жира, 60 г сметаны, специи, соль по вкусу.

Листья молодой свеклы шинкуют соломкой. Картофель нарезают дольками, морковь и лук – кубиками. В кипящий бульон закладывают свекольные листья. Затем через 6–8 минут кладут в него морковь и лук, слегка прогретые с жиром, картофель, свежие бобы или горох и варят до готовности всех продуктов. В конце варки в борщ добавляют лавровый лист, соль, заправляют его хорошо взбитым яйцом. Подают со сметаной.

СУП ИЗ КЕФИРА С ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

500 г молодой свеклы с ботвой, 60 г кореньев петрушки или сельдерея, 100 г моркови, 80 г репчатого лука, 30 г растительного масла, 500 мл кефира, 20 г зелени петрушки или укропа, 500 мл воды, соль по вкусу.

Коренья петрушки или сельдерея, репчатый лук, очищенные свеклу и морковь нарезают соломкой. Овощи тушат в небольшом количестве воды и растительного масла 8–10 минут, затем добавляют промытые нарезанные листья свекольной ботвы и тушат еще 7–8 минут, солят, охлаждают и заливают смесью кефира или кислого молока и кипяченой воды. Подают холодным, посыпав рубленой зеленью.

СВЕКОЛЬНИК С ПАХТОЙ

800 г молодой свеклы с листьями, 250 г свежих огурцов, 2 яйца, 60 г зеленого лука, 1 л пахты, 500 мл воды, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Черешки свеклы нарезают мелкими кубиками, заливают горячей водой, солят и проваривают 10 минут. Добавляют нарезанную соломкой свеклу и листья ее, доводят до кипения и охлаждают. В пахту добавляют свеклу с отваром, нарезанные кубиками свежие огурцы и мелко нарубленные яйца. В свекольник кладут лед, посыпают зеленым луком и поливают сметаной.

БОРЩ ИЗ СВЕКЛЫ И КРАПИВЫ

500 г свеклы, 100 г моркови, 200 г крапивы, 100 г репчатого лука, 40 г растительного масла, 1,4 л воды, 50 г майонеза, 40 г сметаны, 20 г укропа, 40 мл свекольного уксуса, молотый перец, соль по вкусу.

Свеклу, морковь, репчатый лук шинкуют соломкой, добавляют растительное масло, свекольный уксус, вливают немного воды и тушат 5–6 минут. К овощам добавляют оставшуюся воду, рубленую крапиву, соль, молотый перец и доводят борщ до кипения. Подают борщ с майонезом, смешанным со сметаной, и

укропом.

БОРЩ ИЗ МОЛОДОЙ СВЕКЛЫ

1 кг свеклы с листьями, 100 г моркови, 30 мл свекольного уксуса, 100 г сметаны, 30 г укропа, 700 мл кефира, 700 мл воды, соль по вкусу.

Листья свеклы нарезают соломкой. Морковь и свеклу натирают на терке. Добавляют горячую подсоленную воду, свекольный уксус, смесь доводят до кипения, затем настаивают в течение 15–20 минут, охлаждают. В борщ добавляют кефир, сметану, укроп и кусочки льда.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ С ТВОРОГОМ

400 г свеклы, 250 г белокочанной капусты, 200 г тыквы, 200 г творога, 1,4 л воды, соль по вкусу.

Тыкву, свеклу и белокочанную капусту нарезают соломкой, добавляют свекольный уксус, воду, тушат 5–6 минут, охлаждают. Творог протирают через сито, разводят кипяченой холодной водой, добавляют соль, овощи, сметану, посыпают зеленью петрушки.

ОКРОШКА С РЕДИСОМ

600 г свежих огурцов, 200 г редиса с листочками, 100 г консервированного зеленого горошка, 60 г зеленого лука, 100 г сметаны, 1 л кефира, 500 мл воды, соль по вкусу.

Редис с листочками, свежие огурцы нарезают соломкой, добавляют зеленый горошек, зеленый лук, соль. В холодную смесь из воды, кефира и отвара зеленого горошка кладут сметану, овощи и посыпают зеленым луком.

СУП ИЗ МОРКОВИ С РИСОМ

400 г моркови, 200 г риса, 400 мл молока, 1 л воды, 40 г сливочного масла или маргарина.

Очищенную морковь нарезают соломкой. Рис перебирают, промывают. В кипящую воду закладывают морковь, рис, соль. Варят 5 минут, настаивают 15–20 минут. Добавляют молоко, не перемешивая, доводят суп до кипения. Подают с маслом.

СУП ИЗ МОРКОВИ И ТВОРОГА

500 г моркови, 300 г творога, 50 г изюма, 100 г сметаны, 1 л молока, 1 л воды, соль по вкусу.

Морковь натирают на крупной терке, смешивают с протертым через сито творогом, добавляют изюм, кипяченое молоко, смешанное с кипяченой холодной водой, соль, сметану и перемешивают.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МОРКОВЬЮ

600 г свежих огурцов, 200 г моркови, 20 г укропа, 100 г сметаны, 500 мл молока, 1 л воды, соль.

Огурцы нарезают соломкой, морковь натирают на крупной терке.

Смешивают огурцы, морковь, сметану, холодное кипяченое молоко, кипяченую воду, укроп.

СУП С РИСОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

500 г цветной капусты, 150 г риса, 150 г репчатого лука, 1,4 л бульона, 40 г сливочного маргарина, зелень петрушки, соль.

Пассерованный лук кладут в кипящий бульон вместе с рисом. Когда рис станет мягким, добавляют цветную капусту и варят 10–12 минут.

Перед тем как подать, посыпают рубленой зеленью петрушки.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

500 г свежих огурцов, 120 г репчатого лука, 200 г плавленого сыра, 1,5 л воды, 100 г сметаны, 20 г петрушки, молотый перец, соль по вкусу.

В кипящую воду закладывают мелко нарезанный плавленый сыр, соль, молотый перец и проваривают смесь 2–3 минуты. Полученной смесью заливают нарезанные соломкой огурцы, рубленый лук, добавляют сметану и зелень петрушки.

СУП ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

400 г свежих огурцов, 300 г белокочанной капусты, 100 г репчатого лука, 100 г сметаны, 20 г укропа, 500 мл кефира, 1 л воды, молотый перец, соль по вкусу.

В кипящую воду кладут нарезанную соломкой капусту, морковь, репчатый лук, соль, молотый перец, доводят смесь до кипения и охлаждают. К овощам добавляют нарезанные соломкой огурцы, кефир и посыпают укропом. Подавая на стол, кладут сметану.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ С ОВОЩАМИ

300 г свежих грибов, 150 г моркови, 400 г картофеля, 40 г сливочного маргарина, 3 яйца, 30 г зелени петрушки, 1,2 л воды.

Грибы нарезают ломтиками, морковь – тонкими кружочками. Отваривают все в подсоленной воде (15 минут). В суп кладут нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, доводят до готовности, заправляют сливочным маргарином и яйцами.

Подают, посыпав зеленью петрушки.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ

1, 4 л молока, 600 г тыквы, 100 г манной крупы, 60 г сахара, 40 г сливочного масла, 200 мл воды, соль.

Очищенную тыкву нарезают небольшими кусками, вливают воду и тушат до готовности, а затем вместе с жидкостью протирают через сито. В кипящее молоко засыпают манную крупу и варят ее 10 минут, добавляют протертую тыкву, сахар по вкусу. Подают со сливочным маслом.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

250 г картофеля, 100 г свеклы, 150 г свежих огурцов, 80 г яблок, 2 яйца, 80 г зеленого лука, 20 г сахара, 100 г сметаны, 15 г

горчицы, 20 г зелени петрушки, 1,2 л воды.

Вареные картофель, свеклу, а также очищенные огурцы и яблоки без семенной коробочки шинкуют кубиками. Яйца варят вкрутую. Желтки растирают с горчицей, сметаной, зеленым луком, сахаром, солью и разводят квасом, белки измельчают. В кастрюлю кладут овощи, яичные белки и заливают квасом. Подают, добавив рубленую зелень.

СУП ИЗ ТЫКВЫ С ФРУКТАМИ

500 г тыквы, 100 г сухофруктов, 100 г сахара, 100 г сметаны, 1,2 л воды, ванильный сахар или ванилин по вкусу.

Тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают кубиками, заливают кипящей водой и доводят до готовности за 5–8 минут, отвар сливают и сохраняют. Сухофрукты перебирают, перемывают, замачивают 3–4 часа, затем отваривают 10–20 минут, отвар процеживают, а сухофрукты мелко рубят. Отвары тыквы и сухофруктов соединяют, добавляют кусочки тыквы и рубленые сухофрукты, сахар, ванилин и доводят до кипения.

Подают, добавив в суп сметану.

СУП С РИСОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

700 г цветной капусты, 150 г риса, 150 г лука, 1,5 л бульона или воды, 40 г сливочного маргарина, зелень петрушки, соль.

Пассерованный лук закладывают в кипящий бульон вместе с промытым рисом. Когда рис станет мягким, добавляют цветную капусту и варят 10–12 минут.

Подают, посыпав петрушкой.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ПРЯНОСТЯМИ

600 г свеклы, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка уксуса, готового к употреблению, соль, сахар, корица молотая на кончике ножа, 2 бутона гвоздики, 2 горошка душистого перца, 1 небольшой лавровый лист, зелень петрушки.

Свеклу печеную очистить, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком, приправить уксусом, солью, сахаром, пряностями и потомить 7–10 минут.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЧЕСНОКОМ

400 г свеклы, 2 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, соль, 3–4 зубчика чеснока.

Свеклу нарезать кружками и потушить в растительном масле, добавив черный перец. Подавать блюдо, посыпав истолченным с солью чесноком.

СВЕКЛА, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ

600 г свеклы, 150 г моркови, 120 г лука, 40 г кореньев петрушки, 2 яйца, 30 г риса, 50 г сливочного маргарина или растительного масла, 15 г сухарей.

У вареной очищенной свеклы удаляют ложкой середину и наполняют ее фаршем, приготовленным из поджаренной моркови, петрушки, лука, мелко нарезанных крутых яиц и вареного риса. Свеклу укладывают на смазанный жиром противень или сковороду, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают. Подают со сметаной.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ СО СВЕКЛОЙ

500 г отварного риса, 300 г свеклы, 1 яйцо, 200 мл молока, соль по вкусу.

Рис отваривают и соединяют с мелко нарезанной вареной свеклой. Сырые яйца разводят молоком, добавляют соль и перемешивают. Этой массой заливают рис, смешанный со свеклой, и запекают.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ

500 г свеклы, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, по 1 столовой ложке сока лимона и сахара, 1 стакан сметаны, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки масла.

Свеклу, сельдерей, петрушку нарезать соломкой, положить в сотейник, сбрызнуть соком лимона, добавить масло и немного воды, тушить под крышкой минут 40–50, периодически помешивая. Затем добавить пассерованную муку, все перемешать, залить сметаной, приправить солью и сахаром.

СВЕКЛА С ОВОЩАМИ, ТУШЕННАЯ В СМЕТАНЕ

500 г свеклы, 200 г моркови, 100 г кореньев сельдерея, 60 г сливочного маргарина, 150 г сметаны, 30 г муки, 25 мл свекольного уксуса, 30 г сахара.

Очищенные свеклу, морковь, сельдерей нарезают кубиками, добавляют маргарин, свекольный уксус, немного воды и тушат под крышкой 20–25 минут, периодически помешивая. Муку прогревают (без изменения цвета), добавляют к ней горячую сметану, соль, сахар и проваривают. Полученным соусом заливают готовые овощи, вновь перемешивают их и проваривают в течение 5–6 минут.

СВЕКЛА С ТЫКВОЙ

500 г свеклы, 300 г тыквы, 100 г репчатого лука, 100 г майонеза, 300 мл воды, 20 г укропа.

Свеклу и тыкву нарезают соломкой, добавляют рубленый лук. Овощи заливают горячей водой, доводят смесь до кипения. Подают с майонезом и укропом.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

500 г свеклы, 250 г яблок, 25 г сахара, 50 г сливочного

маргарина.

Свеклу нарезают кубиками, вливают немного свекольного уксуса (для сохранения цвета), воды, добавляют маргарин и тушат. В готовую свеклу кладут яблоки, нарезанные дольками, и сахар. Тушат до готовности яблок.

БИТОЧКИ ИЗ СВЕКЛЫ С ТВОРОГОМ

600 г свеклы, 2–3 столовые ложки манной крупы, 150 г творога, 1 яйцо, соль, панировочные сухари, растительное масло для жарения.

Сваренную или испеченную свеклу очистить, пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке, положить в кастрюлю, всыпать подсушенную манную крупу, прогреть до готовности крупы, массу охладить. В охлажденную массу добавить яйцо, протертый творог, соль, перемешать, сформовать биточки, запанировать в сухарях, обжарить в растительном масле. Подавать биточки со сметаной.

СОУС ХРЕН СО СВЕКЛОЙ

150 г кореньев хрена, 120 мл 9 %-ного уксуса, 220 мл воды, 200 г свеклы, 10 г сахара, соль по вкусу.

Очищенный хрен натирают на терке, заваривают кипятком, закрывают посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавляют в него уксус, соль, сахар, вареную, измельченную на мелкой терке свеклу. Подают соус к студням, овощам, солонине, ветчине, жареной свинине.

СОУС БРУСНИЧНЫЙ СО СВЕКЛОЙ

250 г брусники, 120 г свеклы;

***Для сиропа:** 100 г сахара, 75 мл воды, корица по вкусу.*

Ягоды брусники кладут в кипящий сироп и варят на слабом огне до готовности. Затем слегка охлаждают и протирают через сито. Добавляют нарезанную мелкой соломкой вареную свеклу, соль, корицу и все хорошо перемешивают. Подают к блюдам из дичи, мясу.

СОУС ИЗ СВЕКЛЫ С ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

250 г свеклы, 80 г лука, 25 г маргарина, 50 мл бульона, 150 г сметаны, 50 мл 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Свеклу запекают, очищают и натирают на мелкой терке. Лук мелко нарезают, поджаривают на сливочном маргарине, всыпают муку, размешивают, добавляют свеклу, бульон, сметану. Доводят содержимое на сковороде до кипения, солят, вливают уксус и размешивают. Подают соус к сосискам, котлетам, ветчине, баранине.

СОУС СМЕТАННЫЙ СО СВЕКЛОЙ

350 г сметаны, 150 г вареной свеклы, 25 г сахара, соль по вкусу.

В холодную сметану добавляют мелко нарезанную отварную свеклу, сахар, соль. Все хорошо перемешивают. Подают к холодным овощным блюдам.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С РЕДИСОМ

600 г говядины, 800 г редиса, 120 г репчатого лука, 100 г растительного масла, 30 г сахара, 60 г острого соуса, соль.

Мякоть говядины слегка отбивают и нарезают брусочками, как на бефстроганов. Редис нарезают кубиками 1×1 см. Нагревают на сковороде растительное масло, кладут мелко нарезанный лук, мясо. Обжаривают 5 минут, вливают острый соус, сахар, соль, молотый перец и жарят еще 4–5 минут. Добавляют 100 мл воды, закрывают крышкой, тушат в течение 10 минут, всыпают редис и, помешивая, тушат еще около 10 минут.

ПЮРЕ ИЗ РЕДИСА И КАРТОФЕЛЯ

300 г редиса, 200 г картофеля, 120 г моркови, 40 г сливочного масла, 300 г молочного соуса, 80 г сметаны или 40 г сливочного масла.

Очищенный картофель отваривают и протирают. Редис и морковь припускают или варят на пару (15–20 минут) до размягчения, а затем протирают. Все смешивают, добавляют сливочное масло, молочный соус и прогревают. Затем массу взбивают, чтобы ее консистенция стала нежнее. Подают пюре со сливочным маслом или сметаной, посыпав рубленой зеленью.

БРЮКВА, ТУШЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ

600 г брюквы, 400 г картофеля, 100 г шпика, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана томатного соуса, соль, 1 чайная ложка тмина, 1–2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки.

Очищенную брюкву и картофель нарезать кубиками, выложить в глубокую сковороду слоями вместе с обжаренными кусочками шпика, приправить тмином. Сметану смешать с томатным соусом и небольшим количеством бульона, залить овощи, тушить в духовке под крышкой 40–50 минут. Подавать блюдо горячим, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

БРЮКВА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

1 кг брюквы, 300 г свежих грибов, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 головки репчатого лука, 1 стакан сметаны, соль.

Брюкву испечь, очистить от кожицы, вынуть мякоть, мелко нарубить. Грибы вымыть, нарубить, обжарить в масле, соединить с рубленой брюквой, мелко нарезанным обжаренным луком, нафаршировать полученной массой брюкву, каждую брюковку смазать сметаной, уложить в сотейник, залить маслом, поставить в горячую духовку, запекать до образования румяной корочки. Подавать со сметаной.

КАПУСТА, ПРИПУЩЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

850 г белокочанной капусты, 400 г яблок, 60 г сметаны, 20 г сахара, 40 г сливочного масла, специи.

Капусту шинкуют соломкой и при слабом кипении припускают в закрытой посуде с небольшим количеством жира и воды или бульона. На 1 кг овощей следует в среднем брать 0,2 л воды или бульона и от 20 до 50 г жира. В капусту кладут сметану, сахар, соль, яблоки, нарезанные дольками (без семян и сердцевины), и доводят до готовности.

КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ В ЯЙЦЕ

1 кг белокочанной капусты, 4 яйца, 80 г маргарина или сливочного масла, соль.

Капусту нарезают дольками, отваривают до готовности в подсоленной воде и откидывают на дуршлаг. Сырые яйца солят, перемешивают. Капусту смачивают в яйце и обжаривают. Подают, полив маслом или маргарином.

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ

1 кг капусты, 2 головки репчатого лука, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль, мускатный орех по вкусу.

Капусту нашинковать тонкой соломкой, отварить без добавления соли, воду слить, капусту охладить. Репчатый лук нашинковать, обжарить в масле до золотистого цвета, присоединить капусту, приправить маслом, солью, тертым мускатным орехом, залить сметаной, запечь в духовке. Подавать блюдо горячим.

КАПУСТА В СУХАРЯХ С ЯЙЦОМ *50 г капусты, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль, 1 стакан панировочных сухарей, 3 столовые ложки тертого сыра, зелень укропа, 120 г растительного масла.*

Капусту опустить в кипящую воду, отварить 10 минут, откинуть на дуршлаг, охладить, нарезать крупными кусками (примерно 2×4 см), разобрать их на отдельные листочки, откинуть во взбитое яйцо, смешанное с молоком и приправленное солью, затем обвалять в сухарях, обжарить в масле. Полученный своеобразный золотистый «капустный хворост» положить в тарелку, посыпать тертым сыром и мелко нарезанной зеленью укропа.

КАПУСТА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

1 кг капусты, 2 головки репчатого лука, 5 помидоров, свиное сало, соль, сахар по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Капусту мелко нашинковать, посолить, дать постоять минут 20. Спелые помидоры потушить в собственном соку без добавления воды, до мягкости. Капусту отжать, положить в кастрюлю, добавить протертые через сито помидоры, поставить на слабый огонь. Шпик нарезать мелкими кубиками, вытопить сало,

обжарить в нем мелко нашинкованный лук и добавить к капусте, приправить солью и сахаром по вкусу. Вместо свежей капусты можно использовать квашеную. Подавать как гарнир к сосискам.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАПУСТЫ

850 г белокочанной капусты, 50 г растительного масла, 3 яйца, 150 мл молока, соль.

Капусту шинкуют соломкой, заправляют растительным маслом, выкладывают на противень, разравнивают, запекают в духовке 10–15 минут. Сверху капусту заливают яично-молочной смесью и запекают 8–10 минут.

ЯИЧНАЯ КАША С БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТОЙ

600 г капусты, 6 яиц, 400 мл молока, 50 г маргарина или сливочного масла, соль по вкусу.

Очищенную капусту без кочерыжки промывают и нарезают соломкой. Кочерыжку пропускают через мясорубку. Яйца смешивают с молоком, добавляют соль, капусту, измельченную кочерыжку и доводят до кипения. Подают со сливочным маслом или маргарином.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ КАПУСТЫ С СЫРОМ

1 кг капусты, 2 яйца, 250 г сыра, 100 г сухарей, 80 г растительного масла.

Листья капусты отваривают в соленой воде, слегка отбивают, заворачивают в них тонкие ломтики сыра, обмакивают в яйце, обваливают в сухарях и обжаривают на растительном масле.

КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ

850 г капусты, яйцо, 150 г сметаны, 20 г маргарина, 30 г сливочного масла, 40 г сухарей, соль.

Плотные кочаны нарезают дольками вместе с кочерыжкой, кладут в кипящую подсоленную воду и варят почти до готовности. Откидывают на сито, дают стечь воде, слегка заливают сметаной с яйцом или молочным соусом и запекают в духовке. Подают, полив растопленным маслом и посыпав сухарями.

КАПУСТА КРАСНОКОЧАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

700 г капусты, 4–5 антоновских яблок, 2 столовые ложки сахара, 1–2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки сливочного масла, сок 1 лимона, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.

Капусту нашинковать соломкой, опустить в кипящую подкисленную воду на 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Растопить масло, обжарить в нем репчатый лук, добавить капусту и нашинкованные яблоки, сбрызнуть соком лимона, приправить солью, сахаром, перцем и тушить до готовности под крышкой на слабом огне.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ПОЛЬСКИ

1 кг цветной капусты, 2 яйца, 150 г масла, 50 г молотых сухарей, зелень укропа или петрушки.

Подготовленную цветную капусту отварить, положить на блюдо, посыпать протертым через сито сваренным вкрутую яйцом, мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки. Полить горячим сухарным соусом.

Подавать горячей.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА ПО-ПОЛЬСКИ

1,2 кг цветной капусты, 3 яйца, 20 г зелени петрушки, 20 г панировочных сухарей, 40 г сливочного масла, соль.

Капусту отваривают в подсоленной воде. Перед тем как подать на стол, посыпают рублеными крутыми яйцами, сухарями, поливают сливочным маслом и посыпают зеленью.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С ТВОРОГОМ

1 кг цветной капусты, 300 г жирного творога, 2 яйца, 100 г плавленого сыра, 20 г маргарина, соль.

Капусту мелко рубят, добавляют протертый творог вместе с мелкими кусочками плавленого сыра, яйцами и тщательно перемешивают. В смазанную жиром форму укладывают подготовленную смесь, выравнивают и запекают в духовке 20–25 минут. Запеканку подают в холодном или горячем виде.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В СУХАРЯХ

500 г цветной капусты, 1–2 яйца, 1/2 стакана молока, 1 стакан сухарей, масло для жарения.

Подготовленную капусту отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Капусту охладить. Взбить яйцо, смешать с молоком, обмакнуть в полученную смесь соцветия капусты, обвалять в сухарях, обжарить в масле.

Подавать капусту горячей как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу, птице.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ЖАРЕННАЯ В ТЕСТЕ

1 кг цветной капусты, 50 г пшеничной муки, 50 мл молока, 2 яйца, 80 г жира.

Капусту разбирают на небольшие кочешки, отваривают в подсоленной воде до готовности и откидывают на сито. Для теста к просеянной муке добавляют желтки, соль, часть молока, перемешивают, разводят молоком до консистенции густой сметаны и смешивают со взбитыми белками. Капусту опускают в подготовленное тесто и жарят в жире.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА В КЛЯРЕ

1 кг цветной капусты, 1 стакан молока, мука, соль, растительное масло для жарения.

Подготовленную капусту отварить до полуготовности. Из молока, муки и соли приготовить кляр – жидкое тесто, как для

блинов. Каждое соцветие обмакнуть в кляр и обжарить в масле, положить в сковороду, поставить в нагретую духовку на 10 минут, крышкой не закрывать.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью, как самостоятельное блюдо или в качестве гарнира к мясу.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА СО СЛИВКАМИ

900 г капусты, 300 г сливок, 100 г масла.

Капусту отварить, воду слить, капусту обжарить в сливочном масле, залить сливками, варить 15 минут.

Подавать блюдо горячим.

ПЮРЕ ИЗ БРЮССЕЛЬСКОЙ КАПУСТЫ

1 кг капусты, 100 г сливок, 100 г сливочного масла, соль, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Вареную капусту протереть через сито, положить в кастрюлю, добавить масло, сливки, приправить перцем, солью и мускатным орехом, прогреть.

Подавать пюре горячим с гренками.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ

1 кг капусты, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 1/2 стакана молока, соль по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Капусту промыть, опустить в кипящую подсоленную воду, отварить до полуготовности. Затем воду слить, капусту переложить в сковороду с растопленным маслом, слегка обжарить, периодически встряхивая, залить взбитым яйцом, смешанным с молоком, и запечь в духовке до золотистого цвета.

Подавать блюдо горячим, посыпав нарезанной зеленью укропа или петрушки.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА С ЖЕЛТКАМИ

500 г брюссельской капусты, 1 столовая ложка масла, 200 г мясного бульона, 1 столовая ложка сливок, 1–2 желтка, соль, мускатный орех.

Очищенную и вымытую капусту потушить в масле, добавить немного подсоленного бульона и варить до готовности, часто встряхивая, чтобы капуста не пригорела, посыпать тертым мускатным орехом, снять с огня. Желток смешать со сливками и полученной смесью залить капусту. Тотчас подавать к столу.

БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА ТУШЕНАЯ

500 г брюссельской капусты, 30 г масла или маргарина, 1 головка репчатого лука, 1/2 лимона, 2–3 столовые ложки молока или сливок, соль, зелень петрушки.

Кочешки капусты промыть, положить в кастрюлю с небольшим количеством бульона, приправить маслом, солью, мелко нарезанным луком, измельченной цедрой лимона и потушить. Вкус капусты будет лучше, если к ней добавить немного молока

или сливок. При подаче капусту посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

КОЛЬРАБИ С МОРКОВЬЮ

1 кг кольраби, 400 г моркови, 300 мл молока, 40 г сливочного масла, 20 г пшеничной муки, укроп, сахар, соль по вкусу.

Молодую кольраби и морковь очищают, моют и натирают на терке с крупными отверстиями. Складывают в кастрюлю, заливают небольшим количеством молока и припускают до готовности. Затем добавляют к ним смешанное с мукой масло, сахар, соль. Перемешивают до полного соединения масла с мукой и доводят до кипения.

Подают, посыпав зеленью петрушки или укропа.

КОЛЬРАБИ ЖАРЕННАЯ

2 больших плода кольраби, 100 г масла, 2 сырых яйца, 2–3 столовые ложки муки, сок лимона, соль, зелень петрушки.

Кольраби очистить, промыть, нарезать кружочками и сварить в небольшом количестве воды, посолить, каждый кружочек обмакнуть во взбитое яйцо, обвалять в муке и обжарить в масле до золотистого цвета. Готовую кольраби полить соком лимона, посыпать зеленью петрушки и подать как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу. Обжаренные кружочки кольраби можно приправить майонезом, посыпать зеленью петрушки, подавать как в горячем, так и в холодном виде.

КОЛЬРАБИ, ЖАРЕННАЯ В СУХАРЯХ

1 кг кольраби, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 яйцо, соль, 2–3 столовые ложки панировочных сухарей, растительное масло для жарения, зелень петрушки.

Кольраби очистить, промыть, нарезать кружочками, обвалять в муке, смочить во взбитом подсоленном яйце, запанировать в сухарях, обжарить в растительном масле.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

ОЛАДЬИ ИЗ КОЛЬРАБИ

1 кг кольраби, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, соль и сода на кончике ножа, 1 стакан пшеничной муки, растительное масло для жарения.

Кольраби очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, добавить взбитое яйцо, приправить сахаром, солью, всыпать муку, смешанную с содой, замесить однородное тесто. Жарить оладьи, выкладывая массу ложкой на раскаленную сковороду в растительное масло.

Подавать оладьи горячими.

ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАНЕ

1 кг тыквы, 2–3 столовые ложки растительного масла, соль, сахар по вкусу, 2 столовые ложки пшеничных сухарей, 4 столовые

ложки сметаны, зелень укропа или петрушки.

Тыкву нарезать тонкими ломтиками, обжарить в растительном масле, сложить в сковороду или форму, приправить солью и сахаром по вкусу, посыпать подрумяненными сухарями, залить сметаной, запечь в духовке.

Подавать, посыпав мелко нарезанным укропом или петрушкой.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ И ГРИБАМИ

1 кг помидоров, 300 г мяса, 100 г грибов, 200 г майонеза, соль, черный молотый перец.

Помидоры подготовить для фарширования (срезать верхушку со стороны плодоножки, выбрать мякоть ложкой), заполнить фаршем, приготовленным из мелко нарезанного вареного мяса, отваренных, нарезанных лапшой и обжаренных грибов, приправленным солью, перцем и майонезом. Помидоры положить на противень, поставить в духовку для запекания. Подавать блюдо горячим.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ

1 кг помидоров, 200 г риса, 150 г мясного бульона, 100 г мелко нарезанных помидоров, соль, черный молотый перец.

Помидоры подготовить для фарширования, наполнить фаршем, приготовленным из отваренного риса, помидоров и мясного бульона, приправленным солью и перцем. Положить на смазанный маслом противень, запечь в духовке в течение 10–15 минут.

Подавать блюдо горячим.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ

8 помидоров, 200 г мяса (мякоть), 2 столовые ложки риса, 1 головка репчатого лука, 2–3 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Помидоры подготовить, как указано в предыдущем рецепте. Мясо мелко изрубить или пропустить через мясорубку, добавить мелко нарезанный обжаренный репчатый лук, отваренный рис, приправить солью, перцем, перемешать. Полученным фаршем наполнить помидоры, уложить на смазанную жиром сковороду, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом, запечь в духовке.

Подавать блюдо горячим, посыпав зеленью петрушки или укропа.

ТЫКВА ОТВАРНАЯ

1 кг тыквы, 4 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки молотых сухарей, соль, сахар по вкусу, зелень петрушки.

Тыкву нарезать кубиками, залить кипятком, закрыть крышкой и варить до мягкости. Приправить солью и сахаром по вкусу.

ТЫКВА С ЯЙЦОМ

800 г тыквы, 4 яйца, 200 мл молока, 80 г маргарина, 50 г

муки, перец, укроп.

Тыкву нарезают кусочками (20 г), посыпают перцем, панируют в муке и обжаривают. Выкладывают на сковороду, заливают яйцами, смешанными с молоком, и запекают в духовке. Подают, посыпав укропом.

ТЫКВА ТУШЕНАЯ

1 кг тыквы, 3/4 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1–2 столовые ложки муки, соль, пучок укропа.

Тыкву нарезать кубиками, залить молоком и тушить до мягкости, закрыв посуду крышкой. Затем добавить мучную пассеровку, приправить солью и сахаром и довести до готовности. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

ТЫКВА С ТВОРОГОМ

600 г тыквы, 400 г творога, 60 г сахара, 150 мл молока, 200 г сметаны, ванилин или цедра лимона.

Тыкву припускают в молоке или воде, добавляют сахар, охлаждают в той же посуде, затем смешивают с протертым творогом и сахаром. Солят, добавляют ванилин (ванильный сахар), цедру лимона. Отдельно подают сметану.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ С ЛАПШОЙ

1 кг тыквы, 150 г сливочного масла, 4 яйца, 2 столовые ложки сахара, 200 г лапши, корица, соль по вкусу.

Лапшу отварить, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Тыкву мелко нарезать, посолить, обжарить в растительном масле, смешать с лапшой, залить взбитыми яйцами с сахаром, посыпать корицей, перемешать, выложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, запечь в духовке.

ТЫКВА С МОРКОВЬЮ

600 г тыквы, 600 г моркови, 40 г ядра ореха или миндаля, 400 мл молока, 150 мл сливок, 40 г укропа.

Тыкву нарезают соломкой, смешивают с крупно натертой морковью, орехами, добавляют молоко, доводят до кипения и кипятят 2–3 минуты. Морковь с тыквой посыпают укропом и поливают сливками.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ

1,5 кг тыквы, 1 стакан молока, 1 стакан пшеничной муки, 2 яйца, 2 столовые ложки, сахара, соль по вкусу, растительное масло для жарения.

Очищенную тыкву натереть на мелкой терке, добавить молоко, потушить до готовности, охладить. В охлажденную массу добавить растертые с сахаром желтки, соль, хорошо перемешать, всыпать муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешивая сверху вниз, чтобы сохранить структуру пены.

Тотчас раскладывать массу ложкой на раскаленную сковороду, обжаривая в масле с обеих сторон. Оладьи из тыквы подавать к чаю.

ПАТИССОНЫ ЖАРЕННЫЕ

1 кг патиссонов, соль, 3 столовые ложки растительного масла для жарения, зелень укропа.

Патиссоны очистить тонким срезом, нарезать ломтиками толщиной примерно 0,5 см, обжарить в растительном масле с обеих сторон, посолить.

Подавать патиссоны горячими, посыпав мелко нарезанным укропом.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАБАЧКОВ И КАРТОФЕЛЯ

500 г кабачков, 250 г картофеля, 2,5 яйца, 35 г зелени петрушки, 60 г муки, 60 г растительного масла.

Кабачки очищают, измельчают на крупной терке, добавляют вареный, пропущенный через мясорубку картофель и хорошо перемешивают. В полученную массу добавляют яйца, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец, муку, формуют из нее котлеты, панируют их в муке и яйце и обжаривают на разогретом жире. Подают в горячем виде с салатом.

ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ

400 г кабачков, 2 яйца, 1 стакан муки, соль, сахар по вкусу, растительное масло для жарения.

Кабачки очистить от кожицы и семян, натереть на мелкой терке, приправить солью, сахаром, добавить желтки, муку, массу перемешать, затем ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно перемешать сверху вниз, чтобы не нарушить структуру пены. Обжарить оладьи в растительном масле.

БАКЛАЖАНЫ С БРЫНЗОЙ ИЛИ СЫРОМ

1 кг баклажанов, 80 г растительного масла, 100 г брынзы или твердого сыра, соль по вкусу.

Баклажаны запекают, очищают и мелко рубят. Складывают в кастрюлю с разогретым растительным маслом и жарят несколько минут при непрерывном помешивании. Подают холодными, посыпав тертой брынзой или сыром.

БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

200 г баклажанов, 200 г помидоров, 400 г вареного картофеля. 1–2 столовые ложки масла или маргарина, 1 головка репчатого лука, 2–3 столовые ложки тертого сыра, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Нарезанные кружочками баклажаны и помидоры смешать с мелко нарезанным луком и потушить с добавлением масла и соли. В форму, смазанную маслом, послойно положить нарезанный отварной картофель и баклажаны с помидорами, овощи

поперчить, посыпать тертым сыром, рубленой петрушкой, поставить в духовку и запекать в течение 20 минут.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯБЛОКАМИ

500 г перца, 160 г яблок, 1 яйцо, 60 г майонеза, 50 г помидоров, 50 г огурцов, соль по вкусу.

Сладкий перец запекают. Яблоки (без семян и сердцевины) нарезают кубиками, добавляют крутые яйца и печеный перец (также нарезанные кубиками), посыпают молотым перцем, зеленью петрушки, солью и перемешивают. Поливают майонезом. Этим фаршем наполняют печеные стручки перца. Кладут перец на блюдо так, чтобы острый конец его был сверху. Оформляют нарезанными помидорами и свежими огурцами.

БАКЛАЖАНЫ С ЧЕСНОКОМ

500 г баклажанов, 100 г сметаны, 100 г майонеза, 100 г растительного масла, 2 столовые ложки муки, 3–4 дольки чеснока, соль, зелень петрушки.

Баклажаны нарезать кружочками, обвалять в муке, обжарить с обеих сторон в масле, положить в глубокую сковороду, слегка посолить, залить сметаной, смешанной с майонезом, запечь в духовке. Готовые баклажаны посыпать тертым чесноком и мелко нарезанной зеленью петрушки.

РЫБНО-ОВОЩНАЯ ИКРА

200 г рыбы, 150 г моркови, 120 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 2 яйца, 50 г томата-пасты, 200 г картофеля, зелень петрушки, укроп, уксус, соль по вкусу.

Отваривают и очищают от костей рыбу (щука, сом, морской окунь, минтай, путассу, скумбрия и др.). Отваривают и натирают морковь. Нарезанный лук поджаривают на растительном масле с добавлением томата. Рыбу измельчают, соединяют с морковью, луком, отварным протертым картофелем и яйцами, сваренными вкрутую, солят, посыпают перцем, добавляют немного уксуса или разведенной лимонной кислоты, растительного масла или майонеза.

ПАШТЕТ ЛУКОВЫЙ ПО-ПОЛЬСКИ

200 г репчатого лука, 200 г яблок, 2 яйца, 100 г сметаны.

Лук мелко нарезают, добавляют нарезанное или натертое на крупной терке яблоко (типа антоновки), размятое вилкой крутое яйцо, солят, заправляют сметаной. Подают как холодную закуску, намазывают на хлеб с маслом.

МОРКОВЬ, ЖАРЕННАЯ В МАСЛЕ

1 кг моркови, 3 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 1 столовая ложка сахара, пучок укропа, черный молотый перец и соль по вкусу.

Морковь очистить, отварить, нарезать тонкими кружками,

положить на горячую сковороду с распущенным маслом, обжарить до готовности, приправить солью, перцем, сахаром и маслом, посыпать мелко нарезанным укропом или петрушкой.

КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ

1 кг моркови, 1/2 стакана манной крупы, 3 столовые ложки масла, 1 стакан молока, 3 яйца, 1 чайная ложка сахара, панировочные сухари.

Очищенную и промытую морковь натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, залить горячим молоком или бульоном, приправить солью, сахаром, добавить столовую ложку масла и тушить до мягкости. В готовую морковь всыпать подсушенную манную крупу, помешивая, варить на слабом огне минут 5–8 до готовности крупы, затем охладить до температуры примерно 50–60 °С, добавить желтки, перемешать. Из охлажденной массы сформовать котлеты, обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон. Подавать котлеты со сметаной или молочным соусом.

ГОЛУБЦЫ ИЗ РЕВЕНЯ

600 г листьев ревеня, 250 г рисовой каши, 2 яйца, 20 г зелени петрушки, 100 г репчатого лука, 50 г маргарина, 300 г сметанного соуса.

В отваренный рис добавляют рубленые яйца, жареный лук, зелень петрушки и сливочный маргарин. Фарш заворачивают в ошпаренные листья ревеня. Голубцы обжаривают, складывают в глубокую посуду и тушат в сметанном соусе. Фарш можно приготовить и из овощей. Овощи мелко нарезают, слегка обжаривают, добавляют отваренный рис и рубленые яйца.

ОМЛЕТ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

8 яиц, 100 г сыра, 200 мл молока, 100 консервированного зеленого горошка, 60 г растительного масла.

Тертый сыр смешивают с яйцами, постепенно вливают в смесь молоко, солят и взбивают до получения однородной массы. В смазанную растительным маслом разогретую чугунную сковороду выливают подготовленную смесь, добавляют консервированный зеленый горошек и запекают в духовке в течение 8–10 минут.

ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ С СУХАРЯМИ

500 г моркови, 1/2 стакана сухарей, 6 яиц, 1/2 стакана сахара, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 100 г цукатов или 1/2 стакана изюма. Морковь промыть, отварить до мягкости, очистить и протереть.

В полученное морковное пюре всыпать хорошо просушенные и просеянные сухари. Желтки растереть до пышности, соединить с морковным пюре, нарезанными цукатами или изюмом, посолить, добавить взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать

сверху вниз. Полученную массу также осторожно переложить в смазанную маслом и обсыпанную сухарями форму, запечь в духовке до зарумянивания.

Овощные и молочные квасы

КВАС «ЗОЛОТИСТЫЙ»

1 кг моркови, 300–500 г сахара, лимонная кислота по вкусу, 4–5 шт. гвоздики, корица, 20–30 г дрожжей, ломтик ржаного хлеба, 2 л воды.

Вымытую и очищенную морковь натирают на крупноячеистой терке, заливают кипяченой теплой водой, добавляют лимонную кислоту, пряности, растертые с сахаром дрожжи и ломтик хлеба, массу перемешивают и выдерживают 12 часов в теплом месте. Затем процеживают, разливают в бутылки, плотно укупоривают и ставят в прохладное место. Через сутки квас готов к употреблению.

КВАС ОВОЩНОЙ ТОНИЗИРУЮЩИЙ

3 кг капусты белокочанной, 40 г чеснока, 200 г репчатого лука, 150–300 г моркови, 400 г свеклы, 200 г репы, 200 г сельдерея, 200–300 г редьки, 50 г подсолнечного масла, тмин.

Все смешивают, заливают водой (1 л) и тушат до полной готовности. Из овощной массы выжимают сок, разливают его в бутылки, закупоривают и до употребления хранят на холоде. Пить овощной квас рекомендуется в охлажденном виде.

СВЕКОЛЬНЫЙ КВАС

2 кг свеклы, 400–600 г сахара, лимонная кислота по вкусу, 20–30 г дрожжей, соль, 1 ломтик ржаного хлеба, 3–4 л воды.

Вымытую свеклу натирают на мелкоячеистой терке, заливают кипяченой теплой водой. Добавляют сахар и лимонную кислоту по вкусу, дрожжи, хорошо размешивают, прибавляют хлеб. Когда появятся признаки брожения, жидкость процеживают, разливают в бутылки, плотно закупоривают и через 12–24 часа переносят в холодное место. На следующий день квас готов к употреблению.

КВАС С ХРЕНОМ

5 л русского кваса, 100 г меда, 100 г сахара, 25 г дрожжей, корень хрена.

В готовый квас добавляют мед, сахар и разведенные в воде дрожжи, очищенный корень хрена. Настаивают 4 часа и процеживают.

КВАС С МЯТОЙ

5 л русского кваса, 10 г мяты, 50 г изюма.

Сушеные листья мяты заливают горячей водой, закрывают крышкой, настаивают 1 час и процеживают. Квас вливают в настой мяты, добавляют изюм и охлаждают.

КВАС ИЗ РЕВЕНЯ

1 кг ревеня, 5 л воды, 500 г сахара, 25 г дрожжей.

Промытый ревень мелко нарезают, заливают водой и доводят до кипения. После настаивания (2–3 часа) процеживают. В настой добавляют разведенные теплой водой дрожжи и сахарный песок и ставят для брожения.

ПОКРОВ

В день Покрова Божьей Матери (14 октября) верующие люди молят о заступничестве, защите от всяких бедствий, ниспослании благодати.

Покров – время свадеб.

Свадьба

КУРНИК

Курник – обрядовый свадебный пирог в виде купола. В качестве начинки для курника можно использовать куриное мясо, отваренные куриные гребешки, белые грибы, рис, рубленое или нарезанное кружочками сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки.

По давней традиции курник выпекали и в доме жениха, и в доме невесты. Пирог жениха украшали человеческими фигурками из теста, что символизировало прочность молодой семьи; пирог невесты – цветами, что символизировало красоту и нежность.

Курник обычно выпекают из сдобного пресного теста, поскольку оно лучше сохраняет при выпечке рисунок. Можно выпечь такой пирог из слоеного пресного теста.

Для теста: *350 г муки, 90 г масла, 15 г сахара, 1 яйцо, 75 г молока или сливок, 30 г сметаны, 4 г соли, 3 г соды.*

Для начинки: *1 курица, 300 г белых грибов, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 стакан риса, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки.*

Для соуса: *3 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2 стакана крепкого куриного бульона, 1/2 стакана сливок, 2 желтка, 200 г шампиньонов.*

Для смазывания: *2 желтка.*

Замесить сдобное пресное тесто. Для этого растопить масло, добавить к нему сливки, сметану, яйцо, сахар, соль, все хорошо перемешать, а затем добавить смешанную с содой муку. Отварить курицу, снять мясо с костей, нарезать кусочками, заправить соусом. Отварить рис, заправить маслом, охладить, добавить рубленое сваренное вкрутую яйцо, зелень. Потушить на масле свежие белые грибы и заправить соусом.

Из теста и начинок сформировать пирог. Для этого отделить четвертую часть теста для «крышки», а из оставшегося теста раскатать круглую лепешку толщиной 1–1,5 см и положить в смазанную маслом форму или сковороду, перекрыв края формы. На лепешку слоями положить начинки: рис, нарезанные кружками яйца, курятину, грибы, вновь рис и т. д., придавая пирогу форму купола. Затем из оставленного теста раскатать «крышку», сделать в ней крестообразные надрезы (чтобы ровнее легла), покрыть пирог, украсить различными элементами из теста. Поверхность пирога смазать желтком. В центре «крышки» (купола) сделать фигурное отверстие (для выхода пара при выпечке).

Выпекать при температуре 220 °С. Когда корочка зарумянится, пирог готов.

К курнику подают соус, для приготовления которого нужно растереть с мукой 1 столовую ложку сливочного масла, разбавить бульоном и добавить сливки. Проварить смесь на пару до сметанообразной консистенции, снять с огня и при непрерывном помешивании заправить растертыми с 1 столовой ложкой сливочного масла желтками.

КУРНИК – РУССКИЙ СЛОЕНЫЙ ПИРОГ

ВАРИАНТ 1

Замесите 500 г пресного слоеного теста (полкило муки на неполный стакан молока) и 200 г пресного жидкого теста (неполный стакан муки на полстакана молока) – из него вы испечете блинчики. Приготовьте четыре вида фарша: из курицы – мякоть вареной курицы (120 г) нарежьте мелкими кусочками и заправьте чайной ложкой масла; из риса – неполный стакан риса припустите с чайной ложкой масла и смешайте с одним рубленым яйцом; из грибов – 120 г белых грибов или шампиньонов отварите, нашинкуйте, слегка обжарьте с чайной ложкой масла и добавьте в них примерно 5 вареных шинкованных куриных гребешков (можно без них); из яиц – два вареных яйца мелко нашинкуйте, добавьте 2 чайные ложки распущенного масла, рубленую зелень петрушки и укропа.

Теперь слоеное тесто раскатайте в лепешку толщиной 0,5 см, поделите на 2 части: одна поменьше – основная, другая побольше – крышка. На основную лепешку положите блинчики и затем фарш в такой последовательности: блинчик, поверх него – слой фарша из риса; блинчик – фарш из грибов; блинчик – фарш из яиц; блинчик – фарш из курицы. Пирог, накрытый второй большой лепешкой из слоеного теста, должен иметь форму конуса. Края верхней и нижней лепешек защипываются. Не забудьте основание смазать яично-молочной смесью. А чтоб курник гляделся веселее, украсьте его бордюром и узорами из теста, обмажьте яйцом и поставьте выпекать, сделав проколы, на 40–50 минут.

КУРНИК

ВАРИАНТ 2

Для теста: *500 г муки, 2 яйца, 70 г сливочного масла, 170 г молока (или воды), 1,5 г соды, 15 г сахара, 4 г (неполная чайная ложка) соли.*

Для блинчиков: *40 г муки, 1/4 яйца, 100 г молока, соль по вкусу.*

Для первого фарша: *1/4 стакана риса, 1 яйцо, 10 г петрушки, 20 г сливочного масла.*

Для второго фарша: *500 г курицы, 20 г масла.*

Для третьего фарша: *200 г свежих грибов (или 50 г сушеных), 20 г сливочного масла, 1 луковица.*

Курник пекут из пресного сдобного теста. В молоке (воде) комнатной температуры растворяют соль, сахар и из половины муки замешивают тесто, добавив яйца и размягченное масло. Когда тесто станет однородным, всыпают в него остальную муку, смешанную с содой. Тщательно перемешивают. Из теста раскатывают 2 круглые лепешки толщиной приблизительно полсантиметра. Диаметр лепешек разный – 25 и 40 см.

Из жидкого пресного теста пекут 4–5 блинчиков.

Для первого фарша: сварить рассыпчатый рис, яйцо отварить вкрутую и нарезать, мелко нарубить зелень петрушки. Соединить все вместе, заправить массу сливочным маслом и посолить.

Для второго фарша: мелко нарезанную мякоть курицы заправить растопленным сливочным маслом и посолить.

Для третьего фарша: поджарить свежие грибы, мелко нарезать и соединить с тонко нашинкованным пассерованным репчатым луком. Если берете для фарша сухие грибы, их предварительно замочите, а потом отварите.

На лепешку меньшего размера положите блинчик, на него ровным слоем один из фаршей, опять блинчик – и второй фарш, снова блинчик – третий фарш и прикройте его последним блинчиком. А на оставшейся лепешке большого размера сделайте по краям четыре радиальных разреза. Затем накройте курник этой лепешкой и защипите края обеих лепешек и края разрезов на верхней лепешке. Разрезы сыграют роль как бы своеобразных «вытачек» – по форме пирог должен напоминать четырехгранную шапку.

Сверху курник обязательно украшают фигурными вырезками из теста – их можно нарезать в виде кружочков, сердечек, елочек – и смазывают яйцом. Выпекают при температуре 200–220 °С 25–30 минут.

КРЕНДЕЛЬ СВАДЕБНЫЙ

Тесто для кренделя: *1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 стакана молока, 70 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахара, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли.*

Тесто для отделки: *тертое тесто из муки, воды и дрожжей произвольной рецептуры.*

Для смазывания поверхности кренделя: *яичный желток, для цветов и фигур – белок.*

Замесить довольно крутое тесто, поставить в теплое место для брожения. Через 1,5–2 часа, когда тесто поднимется, сделать

обминку, дать тесту вновь подняться и повторить обминку. Раскатать тесто в виде валика, завернуть подковой, положить на противень для расстойки. Тем временем подготовить тертое тесто для украшения кренделя, чтобы сразу же по окончании расстойки нанести весь декор.

КРЕНДЕЛЬ С КОЛОСЬЯМИ

Крендель с колосьями, каравай с колосьями в прошлом имели специальное назначение. Их выпекали к такому знаменательному событию в сельской жизни, как окончание уборочной страды. Во все времена человек добывал свой хлеб в поте лица. Вырастить и убрать с поля урожай – это самое важное и значительное событие в жизни хлебопашца, потому и выпеченное изделие не просто хлеб, но – гимн хлебу, гимн человеческой жизни.

Для теста: *1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 стакана молока, 150 г сахара, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли.*

Для смазывания поверхности кренделя: *1 желток, для колосков – 1 белок.*

Из указанных компонентов замесить довольно крутое тесто, поставить его в теплое место для брожения, дважды сделать обминку. После 2-й обминки, когда тесто вновь поднимется, раскатать из него валик, завернуть его кренделем (подковой), положить на смазанный маслом противень, оставить для расстойки. Из тертого теста подготовить колоски и после расстойки кренделя и смазывания его поверхности желтком, с добавлением щепотки сахара, украсить крендель колосьями, их смазать только белком.

Выпекать крендель при температуре 230–240 °С до готовности.

РЕЦЕПТ БИСКВИТНОГО ТЕСТА

0,75 стакана муки высшего сорта, 1 стакан сахара, 6 сырых яиц, 1 столовая ложка крахмала.

Приготовление теста. Наиболее удобный для домашнего приготовления способ: яйца взбить с сахаром до увеличения объема массы в 2,5–3 раза. Во взбитую массу всыпать муку, смешанную с крахмалом, быстро замесить тесто. Готовое тесто быстро разлить в подготовленные формы, заполнить их до 0,75 объема. Перед формованием теста дно и края формы необходимо тщательно смазать маслом и застелить бумагой. Заполненные формы сразу же поставить в духовку и выпекать бисквит при температуре 180–200 °С. При более высокой температуре на поверхности бисквита образуется корочка, препятствующая удалению влаги, в результате чего бисквит будет непропеченным. После охлаждения такой бисквит оседает и становится плотным. Если верх бисквита будет слишком зарумяниваться,

прикройте его бумагой.

Не рекомендуется при выпечке форму с бисквитом встряхивать, так как масса может осесть и уплотниться. В течение первых 10–15 минут выпечки не следует передвигать формы в духовке. Время выпечки бисквита зависит от толщины готовой лепешки. При толщине 3–4 см (для тортов, пирожных) оно составляет 40–50 минут, при толщине около 1 см (для рулетов) – 10–15 минут. Готовность изделий можно определить деревянной палочкой: бисквит готов, если тесто при проколе к ней не прилипает.

Готовность бисквита определяют по цвету корочки и по упругости: при надавливании пальцем на непропеченном бисквите остается ямочка. Чтобы выпеченный бисквит не опал, его охлаждают в открытых формах в течение 20–30 минут. Свежий бисквит при нарезке крошится, поэтому его выдерживают после выпечки не менее 8 часов. Затем его пропитывают сиропом, прослаивают кремом или другими начинками.

Часто хозяйки жалуются: не выходит бисквитное тесто, «садится». Как избежать такой неприятности? Очень просто: яйца для бисквита не нужно разделять на белки и желтки, а взбивать вместе не менее получаса. Тогда бисквит не оседает.

Посуду для взбивания обязательно предварительно обезжирить: прокипятить в ней воду.

ОСНОВНЫЕ РЕЦЕПТЫ СЛОЕНОГО ТЕСТА

2 стакана муки, 0,5–0,7 стакана холодной воды, 0,5 яйца или 1 яичный желток, 1/4 чайной ложки соли, немного лимонной кислоты, 200 г сливочного масла или маргарина.

Приготовление слоеного теста – длительный и трудоемкий процесс, но выпеченные из него изделия имеют приятный вкус. Можно рекомендовать более простой и быстрый способ приготовления слоеного теста по одному из указанных рецептов.

ПЕРВЫЙ РЕЦЕПТ

2 стакана муки, 200 г масла или сливочного маргарина, 0,5–0,7 стакана холодной воды, 1/4 чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара.

ВТОРОЙ РЕЦЕПТ

2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, соль.

Подготавливая тесто по первому рецепту, муку просеивают на доску, нарезанное на кусочки масло или маргарин кладут на муку и рубят ножом, соль и сахар растворяют в воде и соединяют с рубленой массой, все тщательно перемешивают до однородного теста. Для приготовления теста по второму рецепту рубленую массу смешивают со сметаной. Готовое тесто ставят на несколько

часов (или на сутки) в холодильник. Перед формованием тесто 2–3 раза раскатывают и складывают.

Если тесто приготовить из муки со слабой клейковиной, то после предпоследней раскатки его складывают не в четыре слоя, а в три. Если готовить слойку с меньшим количеством слоев, то масло при выпечке вытекает, и изделия получаются жесткими. При большем количестве слоев теста отдельные слои при раскатке могут разрываться, и изделия плохо поднимаются при выпечке.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

1 пачка сливочного масла или маргарина, 1 стакан сахара или сахарной пудры, 1 яйцо, 8 столовых ложек муки высшего сорта, соль, сода на кончике ножа.

ВАРИАНТ 1

Масло или маргарин размягчить и тщательно растереть с сахарной пудрой, добавить яйца (желательно желтки) и перемешать. В массу ввести пищевую соду, нейтрализуя ее несколькими каплями 6 %-ного уксуса или сока лимона. Для ароматизации теста добавить цедру лимона, ванилин, корицу. Затем всыпать просеянную муку и быстро замесить тесто в течение нескольких минут. Долго месить тесто не рекомендуется, так как изделия получатся нерассыпчатые. Песочное тесто нельзя мять, оно потеряет пластичность, станет плотным, изделия будут твердыми. Перед раскаткой тесто в течение часа охлаждают в холодильнике. Готовое тесто выложить на подпыленный мукой стол и раскатать в пласты толщиной 4–5 мм для печенья, двухслойных пирожных и тортов с фруктовой начинкой. Для пирогов, тортов толщина слоя теста должна быть 8–10 мм. Из теста выемкой вырезать изделия или выпекать пластом. При выпечке песочных изделий формы и противни маслом смазывать не нужно. Выпекать в хорошо нагретой духовке при температуре 200–240 °С в течение 10–15 минут. Печенье и пирожки перед выпечкой смазать яичным белком или молоком.

ВАРИАНТ 2

Муку просеять, высыпать горкой на разделочную доску, сверху насыпать сахар, разрыхлители, цедру лимона, ванилин. В муке сделать углубление, вбить яйцо, положить кусочки масла. Длинным ножом порубить все продукты и быстро замешать тесто. Затем тесто сформовать в виде шара, накрыть салфеткой и поставить на 1 час в холодильник. Далее делать так, как в варианте 1.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО СО СМЕТАНОЙ *2 стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 1–2 столовые ложки сахара,*

100 г сметаны.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО С ТВОРОГОМ *2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г творога, 1/2 чайной ложки соли, 1–2 столовые ложки сахара.*

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

0,5 кг муки высшего сорта, 250 г сливочного масла, 16 яиц, 1,3 стакана воды, соль на кончике ножа.

Приготовление заварного теста состоит из 2 стадий: заваривание муки с водой, маслом и солью; замес заварного теста с яйцами. Лучше всего для заваривания теста использовать чугунную толстостенную посуду. В подготовленную посуду налить всю предусмотренную рецептом воду, опустить в нее нарезанное кусочками масло, добавить соль, довести массу до кипения. В горячую жидкость всыпать муку, непрерывно помешивая, чтобы получить однородную, без комочков, массу, и заварить тесто в течение 1–2 минуты. Горячее тесто охладить до 60–70 ˚С и, непрерывно взбивая, ввести в него яйца (по одному). Противни увлажнить или слегка смазать маслом и выпустить на них из кондитерского мешка заварное тесто в виде колец, шариков, палочек. Между отдельными изделиями должны быть интервалы 3–4 см. Выпекать изделия при температуре 200–220 ˚С в течение 35–40 минут. При выпечке заварных изделий нельзя открывать духовку.

Подготовленное заварное тесто кладут в кондитерский мешок и «отсаживают» из него изделия разнообразной формы. При выпекании изделий противень смазывают слегка жиром, так как излишний жир способствует образованию трещин на нижней корке.

ОСНОВНОЙ РЕЦЕПТ БЕЛКОВОГО ТЕСТА

4 яичных белка, 1 стакан сахара, ванилин.

Приготовление изделий состоит из взбивания массы, формования и выпечки. Нужно использовать только свежие яйца. Аккуратно отделить белки от желтков. Посуда, в которой взбивают белки, должна быть чистой, без следов жира, а также достаточного объема, так как при взбивании белки увеличиваются в объеме в 6–7 раз. Перед взбиванием белки охладить, затем быстро взбить в крутую пену, добавить сахар, не прекращая взбивания. Продолжительность взбивания массы различна и зависит от количества белка и сахара. Для данного рецепта время взбивания миксером составляет 9–10 минут.

Формование белковой массы. Взбитую белковую массу с помощью кондитерского мешка отсаживают в виде круглых лепешек или ракушек на смазанный маслом лист и сразу же выпекают, иначе масса может осесть. Для тортов взбитую массу

выкладывают на застланный бумагой противень, разравнивают по всему листу и выпекают. В процессе выпечки коржи нужно наколоть вилкой или кончиком ножа по всей поверхности, чтобы предохранить их от разламывания. Бумага легко отойдет от изделий, если на 2–3 минуты под нее положить влажную салфетку.

Выпечка изделий . Противень с подготовленными к выпечке изделиями следует ставить в только что зажженную духовку и медленно, в течение
1,5–2 часов, при температуре 100 ˚С сушить (выпекать) изделия. Нужно строго соблюдать температуру выпечки, так как более высокая температура приводит к быстрому затвердеванию поверхности изделий при влажной середине. Можно открывать духовку во время выпечки и снимать изделия с противня по мере готовности. После охлаждения их отделывают кремом, ягодами, фруктами и т. д. Легкие хрупкие изделия белого или золотисторозового цвета называют меренгами.

Караваи, калачи, крендели

ТОРТ «КОРОЛЕВСКИЙ»

Для теста: *4 желтка, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, 0,5 стакана сметаны, 1 чайная ложка соды (гашеной), 2 стакана муки.*

Для крема: *200 г сливочного масла, 4 столовые ложки сахара, 2 яйца.*

Желтки растереть с сахаром (сахара можно брать чуть меньше стакана), добавить маргарин, сметану, соду, муку, сделать 4–5 коржей.

Сахар и яйца соединить и подогреть до 45 °С, затем взбить, постепенно добавляя мягкое сливочное масло, можно добавить немного какао-порошка.

Безе: *4 белка, 7 столовых ложек сахара.*

Все взбить в крепкую пену и высушить в теплой духовке мелкими пряничками.

Коржи пропитать сиропом (вино + варенье). Перекладывать поочередно: корж, крем, безе, корж, крем, безе и т. д.

ТОРТ «ИМЕНИННЫЙ»

Для теста: *2 яйца, 1 стакан сахара, 1/3 банки сгущенного молока, 1 стакан пшеничной муки, щепотка соли, 1 чайная ложка питьевой соды, 1 чайная ложка уксуса.*

Для крема: *200 г сливочного масла, 2/3 банки сгущенного молока, 200 г измельченных орехов.*

Яйца растирают с сахаром добела. Добавляют сгущенное с сахаром молоко, сметану, соль, погашенную уксусом питьевую соду, просеянную пшеничную муку. Замешивают однородное тесто (по густоте – как для оладий). Делят на три части. Одну часть выпекают на хорошо смазанной маслом сковороде (15–20 минут при 200 °С). В остальное тесто (две части) добавляют какао-порошок. Хорошо перемешивают. Выпекают два коржа и охлаждают их. Для крема размягченное сливочное масло растирают со сгущенным с сахаром молоком (добавляя его небольшими порциями), а затем взбивают до пышности. В конце взбивания кладут измельченные орехи. Остывшие коржи промазывают кремом и, чередуя их по окраске, соединяют. Торт посыпают измельченной крошкой из сливочного печенья, смешанного с измельченными орехами, и ставят в холодильник на 24 часа.

ТОРТ «СЛАВЯНКА»

Для теста: *150 г муки, 150 г сахара, 6 яиц.*

Для крема: *280 г сливочного масла, 3 желтка, 170 г сгущенного молока, 80 г халвы, 2 чайные ложки сахарной пудры,*

ванилин.

Бисквит готовится так: взбейте венчиком яйца и сахар в пышную однородную массу – вся масса должна увеличиться в 2–3 раза. Потом всыпьте тонкой струйкой муку и быстро перемешайте. На противень положите тонкую промасленную бумагу и вылейте тесто. Ножом размажьте тесто по всему листу равномерно тонким слоем. Выпекайте в духовке при температуре 200–220 ˚С. Готовый бисквит остудите, а затем снимите бумагу. Пока бисквит печется, приготовьте крем. Разомните сливочное масло, взбейте его, положите туда натертую халву, сгущенное молоко, желтки, сахарную пудру, ваниль и взбивайте до однородной пышной массы.

Готовый бисквит ровно обрежьте – сделайте из него три одинаковых квадрата. Обрезки натрите на терке и слегка подсушите в духовке на сковороде. На каждый квадрат бисквита нанесите крем, положите их один на один. Обмажьте готовый торт кремом и обсыпьте его крошкой.

ТОРТ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

3 яйца, 200 г маргарина, 75 г сахара, соль, 500 г растертых грецких орехов, 1/4 л молока, 100 г растертых сухарей.

1 яйцо и 2 яичных желтка, маргарин, сахар и соль растереть до образования устойчивой пены, добавить орехи, молоко и сухари, в заключение добавить круто взбитый яичный белок. Уложить тесто в смазанную жиром, посыпанную панировочными сухарями форму, выпекать на среднем огне не менее 50 минут и украсить поверхность торта любыми украшениями.

ТОРТ «АЙСБЕРГ»

Для теста: *8 белков, 2 стакана сахара.*

Для глазури: *150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки горячей воды, 30 г шоколада.*

Для крема: *400 г сливочного масла, 400 г сгущенного молока, 3 столовые ложки коньяка.*

Взбейте белки с сахаром. Выпеките 3 коржа и несколько маленьких овальных лепешек. Охлажденные коржи склейте кремом. Верх торта покройте шоколадной глазурью (все компоненты, необходимые для приготовления глазури, соедините, перемешайте и разогрейте на водяной бане до тягучего состояния). Глазурь должна стекать по бокам торта так, чтобы образовывались струйки-потеки. Из маленьких лепешек изобразите на поверхности торта «айсберг», склеив их кремом и припорошив крошкой.

Приготовление крема: сливочное масло взбейте, постепенно добавляя сгущенное молоко, в конце влейте коньяк.

ТОРТ «ИЗЮМИНКА»

1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 3 яйца, 1/2 чайной ложки соды, соль, 1 стакан изюма, 2,5 стакана муки, сахарная пудра для обсыпки.

Сахар разотрите с яйцами, добавьте сметану, перемешайте, постепенно всыпьте муку, просеянную с содой и солью. Приготовленное тесто соедините с изюмом и тщательно перемешайте. Форму для торта смажьте маслом, слегка посыпьте мукой, выложите туда тесто и выпекайте его в духовке на среднем огне.

Выпеченный торт полейте растопленным сливочным маслом, охладите и посыпьте сахарной пудрой.

ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

Для теста: *0,75 стакана муки, 4 яичных желтка, 0,75 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соды, ванилин.*

Для крема: *1,25 стакана сахара, 1,5 столовых ложки желатина, 0,3 стакана воды, 4 яичных белка, 1/2 чайной ложки лимонной кислоты, 200 г сливочного масла, 200 г сгущенного молока с сахаром.*

Для отделки: *200 г шоколада.*

Масло размягчают до сметанообразного состояния и растирают с сахаром, постепенно соединяя с желтками и ванилином. Муку соединяют с содой и перемешивают с пышной массой. Готовое тесто выкладывают на смазанный жиром противень в виде двух равных пластов по размеру торта. Выпекают тесто при температуре 220 °С в течение 5–8 минут. Для приготовления крема желатин замачивают в воде 2–3 часа, сливают излишнюю воду и к набухшему желатину добавляют сахар, нагревают на очень слабом огне до полного растворения сахара и желатина.

Одновременно взбивают охлажденные яичные белки до устойчивой пены, в конце взбивания, для укрепления структуры белка, добавляют лимонную кислоту. Не прекращая взбивать белки, в них тонкой струей вливают горячий сироп сахара с желатином и продолжают взбивать еще 10–15 минут.

Одновременно взбивают масло со сгущенным молоком и ванилином до пышного состояния. Все это соединяют с белковой массой и взбивают на тихом ходу миксера или лопаточкой еще 5 минут.

Выпеченное тесто укладывают в прямоугольную форму без дна (можно склеить из плотной бумаги), покрывают слоем крема, затем кладут второй пласт теста и сверху опять наносят слой крема, заполняя форму до краев. Если торт не отделывают шоколадом, то на поверхности крема, пока он не застыл, делают

волнообразный рисунок ложкой или из корнетика. Торт ставят в холодильник до полного застывания крема. После охлаждения торт вырезают из формы тонким ножом, поверхность и бока отделывают растопленным шоколадом, шоколадной глазурью или помадой.

ТОРТ С ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ

Для теста: *150 г сахарной пудры, 6 яиц, соль, 100 г муки, 50 г крахмала, 1/4 чайной ложки питьевой соды, 1/2 чайной ложки натертой на терке лимонной цедры.*

Для крема: *100 г сливочного масла, 3 яйца, 125 г сахара, 2 столовые ложки коньяка, 350 г творога, 10 г желатина, 125 г воды, лимонная цедра.*

Сахарную пудру, желтки, лимонную цедру и соль взбейте до увеличения объема вдвое, добавьте взбитый белок, муку, соду и перемешайте. Бисквит выпекайте на равномерном среднем огне. Выпеченную охлажденную лепешку разрежьте на четыре слоя, промажьте их кремом и сложите. Верх и бока торта смажьте кремом, украсьте дольками апельсинов или мандаринов.

Приготовление крема: масло взбейте в густую пену, постепенно добавляя желток и сахар; полученную массу соедините с творогом и все вместе протрите через сито. Предварительно размягченный желатин растворите в горячей воде с лимонной цедрой и остудите. Перемешайте с творожным кремом, в конце добавьте взбитый белок.

ЯГОДНО-ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ

Для теста: *5 белков, 200 г сахара, 400 г сливок, 300 г муки.*

Для крема: *500 г творога, 5 желтков, 500 г сливок, 20 г сахарной пудры, 200 г свежей ягодной массы, 20 г желатина, ягоды для украшения.*

Белки взбейте с сахаром, отдельно взбейте сливки. Обе массы соедините, осторожно перемешав, и добавьте муку. Приготовленное тесто выложите в форму, смазанную маслом, и выпекайте в умеренно нагретой духовке. Выпеченный остывший торт разрежьте на три коржа и промажьте их кремом. Поверхность и бока торта украсьте кремом и ягодами.

Приготовление крема: желтки взбейте с сахарной пудрой, добавьте творог и ягодную массу. Смешайте с заранее растворенным в горячей воде желатином и взбитыми сливками.

ЛИМОННЫЙ ТОРТ С КОНЬЯКОМ

250 г сливочного масла, 250 г сахара, 5 яиц, 3 столовые ложки коньяка, 125 г муки, 125 г крахмала, 130 г лимонного сока, 125 г сахарной пудры.

Взбитое сливочное масло разотрите с сахаром и яйцами до полного растворения сахара, добавьте коньяк, муку и крахмал,

все хорошо перемешайте. Полученное тесто выпекайте в форме, смазанной маслом и слегка посыпанной мукой. Готовый бисквит из формы не вынимайте, а сделайте в нем множество отверстий с помощью вязальной спицы.

Приготовьте лимонную смесь: лимонный сок смешайте со 100 г сахарной пудры. Приготовленной смесью полейте торт, охладите, выньте из формы и посыпьте остатками сахарной пудры.

ТОРТ «ПРАГА»

Для теста: *6 яиц, 110 г сливочного масла, 130 г сахарной пудры, 50 г шоколада, 40 г панировочных сухарей, 100 г миндаля.*

Для начинки: *150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 столовая ложка коньяка.*

Для глазури: *120 г сахара, 30 г шоколада 10 г масла, взбитые сливки для украшения.*

Сахарную пудру, яичные желтки и сливочное масло тщательно растереть, добавить размягченный шоколад, молотый миндаль и перемешать. Осторожно соединить со взбитыми белками и панировочными сухарями. Тесто выложить в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой форму для торта, поставить в духовку. Готовый бисквит охладить и разрезать на два пласта.

Приготовить начинку: взбить сливочное масло с сахарной пудрой, яйцом и коньяком. Промазать середину торта начинкой, верхний корж покрыть шоколадной глазурью.

Приготовление глазури: сахарный песок вскипятить в небольшом количестве воды, добавить размягченный шоколад, масло и вновь вскипятить.

Поверхность глазированного торта украсить взбитыми сливками.

ТОРТ «ГРИЛЬЯЖ»

Для теста: *9 белков, 500 г сахара, 2 столовые ложки разогретого меда, 350 г размельченных орехов, 4 столовые ложки панировочных сухарей.*

Для крема: *любой масляный.*

Белки растереть с сахаром, добавить мед, измельченные орехи, панировочные сухари. Все хорошо перемешать. Выпекать 3 коржа при температуре 180–200 °С. Коржи промаслить кремом, готовый торт залить сверху помадкой.

Помадка: 300 г сахара, 0,5 стакана воды и одну чайную ложку уксуса варить на медленном огне до густоты, пока будет тянуться капля. Добавить 50 г шоколада и сварить какао (2–3 столовых ложки какао и 2–3 столовых ложки молока). Все перемешать и, когда начнет густеть, залить торт.

СДОБНЫЙ КАЛАЧ

150 г муки-крупчатки, 150 г сахара, 3 яйца, 4 яичных желтка,

70 г сливочного масла, 0,5 пачки порошка для печенья, 60 г изюма.

Три яйца и 4 яичных желтка смешать со 150 г сахара и взбивать до получения густой пены. Затем добавить муку, порошок для печенья, топленое, но остывшее сливочное масло и изюм.

Форму для выпечки калача смазать маслом и обсыпать мукой. Выпекать на малом равномерном огне.

КАЛАЧ ОРЕХОВЫЙ

4 яйца, 250 г сахара, 150 г ядра грецкого ореха, 150 г изюма, 2 столовые ложки какао, молотая гвоздика и корица, 4 неполные столовые ложки муки.

В небольшой посуде для взбивания яиц на пару при непрерывном помешивании подогреть яйца с сахаром и небольшими порциями добавить к ним рубленые ядра грецких орехов, изюм, какао, гвоздику, корицу, муку. После этого посуду с массой поставить на слабый огонь и варить до загустения.

Небольшой противень смазать сливочным маслом, посыпать мукой, наполнить массой и выпекать ее при низкой температуре.

КАЛАЧ МОЛОЧНЫЙ

300 г муки, 20 г дрожжей, 2 яичных желтка, 60 г сахара, 250 г молока, 40 г сливочного масла, щепотка соли.

Дрожжи развести в теплой воде или молоке и вымешать в посуде с остальными продуктами. Масло растопить и добавить в массу последним, после чего тесто вымесить еще раз.

Посуду с тестом поставить в теплое место. Подошедшее тесто снова вымесить, разделить на несколько частей, сформовать калачи, смазать их поверхность яичным желтком. Уложить в смазанный маслом противень и выпекать при высокой температуре.

КРЕНДЕЛЬ

250 г муки, 140 г сливочного масла, 70 г сахарной пудры, тертая цедра с 1 лимона, 2 яйца, миндаль с сахаром.

Все продукты, кроме яичного белка, тщательно вымешать в посуде, дать тесту расстойку (1 час), сформовать из него одинаковые мелкие крендельки, смазать их поверхность яичным белком и посыпать смесью крупно сеченого миндаля с сахаром Изделия выпекать при средней температуре.

КРЕНДЕЛЬ СДОБНЫЙ «ЮБИЛЕЙНЫЙ»

1 кг пшеничной муки высшего сорта, 180 г сахара, 250 г маргарина, 40 г дрожжей, 5 яиц, 10 г соли, 1,75 стакана молока, 40 г сахарной пудры.

Тесто готовят опарным способом. Опару ставят на молоке, подогретом до 30 °С, а затем кладут остальные продукты. Тесто замешивают более крутое, чем для булочек, чтобы при выпечке

сохранилась форма кренделя. Тесто бродит 1,5–2 часа, во время брожения делают две обминки. Готовое тесто делят на кусочки массой по 100–150 г и закатывают в жгуты с утолщенной серединой. Затем изделия укладывают на смазанные растительным маслом листы, жгуты сгибают и концы закрепляют на середине, образуя крендель. После 30–40 минут расстойки крендель дважды смазывают яйцом и выпекают. Поверхность выпеченного кренделя посыпают сахарной пудрой.

КРЕНДЕЛЬКИ СЫРНЫЕ

Для теста: *1 стакан пшеничной муки, 200 г сыра, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, сок 1/2 лимона, сода на кончике ножа.*

Для смазки: *1 яйцо.*

Для посыпки: *тмин, мак, орехи.*

Сливочное масло растереть с сахаром добела, соединить с натертым на мелкой терке сыром, добавить сметану, яйцо, соду и сок лимона, все тщательно перемешать. Всыпать муку, замесить пластичное тесто. Раскатать жгутики, завернуть крендельками, смазать яйцом, посыпать тмином, маком, орешками. Выпекать при температуре 210–220 °С.

Крендельки можно заглазировать шоколадной глазурью. Тогда перед выпечкой их не следует посыпать, а после выпечки смазать густым джемом и заглазировать шоколадной глазурью. Подавать к пиву, а также к чаю или кофе.

Пельмени, вареники, омлеты, каши

ПЕЛЬМЕНИ ПО-ХЛЕБОСОЛЬСКИ

Для теста: *примерно 500 г пшеничной муки высшего сорта, 1 стакан воды, щепотка соли.*

Для фарша: *300 г говядины, 300 г жирной свинины, 300 г баранины, черный молотый перец, мускатный орех и соль по вкусу.*

Муку просеять горкой, сделать углубление в виде кратера вулкана, влить в него воду, посолить и очень аккуратно, не торопясь, смешивать воду с мукой, постепенно забирая все новые слои муки, вращая ложкой образующееся тесто. Тесто лучше вращать в одну сторону, оно будет более упругим. Когда тесто возьмет столько муки, сколько оно может взять, окончательно подмесить его руками, закатать тугой колобок, покрыть чуть влажной холщовой салфеткой и оставить на 20–30 минут «отдохнуть». Тесто раскатать в виде жгута, нарезать на маленькие кусочки, раскатать из них кружки. На каждый кружок положить комочек фарша, слепить пельмени, опустить в кипяток, но лучше в бульон. Когда пельмени всплывут, вынуть шумовкой, положить на блюдо, приправить по желанию сметаной, маслом, уксусом, зеленью укропа. Пельмени едят с бульоном и без него. Их можно обжарить в масле и подавать как второе блюдо.

Для приготовления фарша соединить нарезанную кусочками мякоть говядины, свинины и баранины, смолоть на электромясорубке (фарш будет взбитым, насыщенным воздухом), приправить солью и пряностями, накатать небольшие шарики. Идеальный способ приготовления пельменей, когда вся семья принимает участие в процессе. Дети охотно лепят пельмени и с еще большим удовольствием их едят.

ПЕЛЬМЕНИ УРАЛЬСКИЕ

Для теста: *2 стакана муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль по вкусу.*

Для фарша: *по 180 г мякоти говядины и свинины, 120 г мякоти баранины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 2–3 столовые ложки сливок, 1–2 луковицы, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Для приправы: *3–4 дольки чеснока, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки уксуса, готового к употреблению, соль, черный молотый перец по вкусу.*

Муку просеять, насыпать горкой, в центре сделать лунку, влить воду, 1/2 яйца, посолить, замесить крутое тесто, оставить на 20–30 минут, прикрыв холщовой салфеткой.

Говядину, свинину и баранину 2 раза пропустить через мясорубку

вместе с маслом и мускатным орехом, посолить, поперчить, перемешать. Постепенно влить в фарш сливки, добавить мелко нашинкованный лук и все тщательно перемешать. Затем раскатать из теста жгут, нарезать его на небольшие кусочки, из которых раскатать тонкие кружки. На кружки положить по чайной ложке мясного фарша, края их плотно соединить и защипить. Взбить оставшуюся часть яйца, смазанные им готовые пельмени выложить на противень, посыпанный мукой, и поставить на холод. Готовить пельмени на пару 10–15 минут. Подавать пельмени, заправив их тертым чесноком, смешанным с растительным маслом, уксусом, солью, перцем.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

Для теста: *1 стакан муки, 1/3 стакана воды, 1 яйцо, соль по вкусу, 1 столовая ложка сахара.*

Для начинки: *600 г вишни, 200 г сахара.*

Вишни отделить от косточек, добавить сахар, перемешать. Из муки, яйца, воды, сахара и соли замесить крутое тесто, дать вылежаться 30 минут, затем раскатать в тонкий пласт толщиной 2 мм и разрезать на небольшие квадратики. В середину каждого квадрата положить вишни, края теста смазать взбитым яйцом, соединить противоположные углы и защипить.

Точно так же готовят вареники с творогом, капустой, яблоками, картофелем.

Варить в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока не всплывут. Подавать со сметаной, вишневым сиропом, маслом.

ВАРЕНИКИ С ЯБЛОКАМИ

400 г яблок, 80 г сахара, 25 г манной крупы, 200 г молотых сухарей, 100 мл воды или молока, яйцо, 40 г муки, 100 г меда или сиропа.

Спелые мягкие яблоки очищают от кожицы и сердцевины, нарезают ломтиками, пересыпают сахаром, затем, помешивая, добавляют манную крупу и прогревают фарш 30 минут при 90 °С. Фарш охлаждают, добавляют замоченные в молоке или воде молотые сухари, яйцо и перемешивают. Затем на доске, посыпанной мукой, формуют из теста небольшие шарики и варят их в подсоленной воде при слабом кипении 8–10 минут. Подают вареники, полив медом или сиропом.

ВАТРУШКИ

Для теста: *450 г пшеничной муки высшего сорта, 1 стакан молока, 30 г дрожжей, 1–2 столовые ложки сахара, 75 г сливочного масла или маргарина, 1/2 чайной ложки соли.*

Для начинки: *500 г (2 пачки) творога, 3 столовые ложки сахара, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла (растопленного), 1 столовая ложка муки,*

тертая лимонная цедра или ванилин; яйцо для смазывания.

Дрожжи растирают с 1 чайной ложкой сахара, добавляют теплое молоко, соль, оставшийся сахар, растопленное масло и муку, замешивают тесто и дают ему подойти.

Яйца взбивают с сахаром, добавляют творог, сметану, растопленное масло, муку и заправляют лимонной цедрой или ванилином.

Из подошедшего теста разделывают булочки и укладывают их на смазанный маслом лист на расстоянии 4 см друг от друга. После расстойки делают посередине булочек донышком стакана углубление и заполняют его творожной массой. Затем ватрушки смазывают яйцом и выпекают.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

2 столовые ложки молока, 2 сырых яйца, соль по вкусу, 1 стакан пшеничной муки, 300 г творога, 1 столовая ложка сахарного песку, 25 г сливочного масла, 3/4 стакана сметаны или фруктового сиропа, 4 стакана воды.

В молоке взбивают сырое яйцо, добавляют соль, всыпают просеянную пшеничную муку и замешивают крутое тесто.

Затем приготовляют фарш из творога, который пропускают через мясорубку, прибавляют в него сахар, желток одного яйца, растопленное сливочное масло, соль и все хорошо перемешивают. Приготовленное тесто раскатывают очень тонко, стаканчиком вырезают кружки, смазывают их сбитым белком одного яйца, кладут на каждый кружок творожную массу, края теста соединяют и защипывают. За 10 минут до подачи на стол вареники опускают в подсоленную кипящую воду и варят, пока они не всплывут. Затем их вынимают, складывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом и подают на стол со сметаной и фруктовым сиропом.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ

250 г творога, 1 яйцо, соль, сахар по вкусу, 2–3 столовые ложки муки.

Творог тщательно размешать с яйцом, посолить, посластить, добавить муку и замесить тесто, не липнущее к рукам, раскатать жгут, нарезать его наискось кусочками, можно придать им круглую форму. Опустить вареники в кипящую подсоленную воду и варить до тех пор, пока они не всплывут. Вынуть шумовкой, дать воде стечь, положить в тарелку и подать горячими. Отдельно подать сметану, сливочное масло или варенье.

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И КАРТОФЕЛЕМ

500 г картофеля, 150 г творога, 1/2 луковицы, соль и перец по вкусу, 1 1/2 стакана пшеничной муки, 4 1/3 стакана воды, 50 г сливочного масла, яйцо.

Картофель промывают в воде, очищают, варят, пропускают через мясорубку вместе с творогом. В полученную массу добавляют лук, нарезанный на кубики и поджаренный до золотистого оттенка. Все тщательно растирают, прибавляют соль и перец.

На доску насыпают пшеничную муку, добавляют сырое яйцо, соль, воду (приблизительно 4 столовые ложки) и замешивают некрутое тесто. Делят тесто на несколько частей, каждую тонко раскатывают и вырезают (чашкой, большой рюмкой) кружок диаметром около 5 см. На середину кружка ложечкой кладут приготовленную из творога и картофеля начинку, складывают кружок пополам и защипывают тщательно края так, чтобы в защипку не попала начинка (иначе вареники лопаются). После этого вареники опускают в кипящую подсоленную воду (около 4-х стаканов) и варят в закрытой кастрюле до тех пор, пока они не начнут всплывать. Тогда вареники вынимают на дуршлаг и, когда вода стечет, выкладывают на блюдо, поливают растопленным сливочным маслом. Подают на стол со сметаной.

СЫРНИКИ С ТМИНОМ

400 г творога, 3 столовые ложки пшеничной муки, 3 яйца, 1 г тмина, 1/2 стакана сметаны, 4 столовые ложки сахарного песка, 25 г сливочного масла.

Творог протирают, смешивают с пшеничной мукой (2 столовые ложки), яйцами и промытым в теплой воде тмином до однородной массы. Из полученной массы делают лепешки, обваливают их в пшеничной муке (1 столовая ложка) и поджаривают с обеих сторон на сливочном масле до образования румяной корочки. Подают на стол сырники горячими и отдельно в соуснике сметану, а на тарелочке – сахар.

СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ

80 г моркови, 1 1/2 стакана воды, 50 г сливочного масла, 450 г творога, 1 стакан пшеничной муки или манной крупы, 3 яйца, 2/3 стакана сахарного песка, соль по вкусу, 2/3 стакана сметаны.

Морковь промывают, очищают от кожицы, разрезают тонкими ломтиками и складывают в кастрюлю, куда подливают воду и прибавляют сливочное масло (25 г). Затем, закрыв кастрюлю крышкой, морковь тушат, наблюдая, чтобы она не подгорела. Если вода вся выкипит, а морковь окажется твердой, добавляют еще немного воды так, чтобы к моменту готовности вся вода выкипела.

Готовую морковь протирают сквозь сито, охлаждают и смешивают с протертым творогом. Затем прибавляют пшеничную муку или манную крупу, яйца, сахар, соль и все перемешивают. Из полученной массы делают сырники и поджаривают на сливочном

масле (25 г). Подают на стол горячими со сметаной.

ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ

500 г творога, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахарного песка, 2 яйца, 1/2 стакана манной крупы, соль, ванилин по вкусу, 1/2 стакана изюма, 10 г молотых сухарей, 3/4 стакана сметаны или 1/2 стакана фруктового сиропа.

Пропускают через мясорубку творог, добавляют в него растопленное сливочное масло (30–35 г), взбитое с сахарным песком яйцо, манную крупу, соль, ванилин. Все хорошо перемешивают деревянной лопаточкой и прибавляют промытый изюм. Затем массу выкладывают на смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями сковороду или низкую кастрюлю. Поверхность массы смазывают сметаной, сбрызгивают растопленным сливочным маслом (15–20 г) и запекают в духовке 25–30 минут. Подают на стол запеканку горячей со сметаной или фруктовым сиропом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ТЫКВОЙ

500 г тыквы, 1/3 стакана манной крупы, 1 стакан воды, 250 г творога, 2 яйца, 2 столовые ложки сахарного песка, соль, тмин по вкусу, 3/4 стакана сметаны, 25 г сливочного масла.

Очищенную тыкву нарезают кусочками и слегка поджаривают на сливочном масле до готовности. Затем соединяют с вязкой манной кашей и хорошо отпрессованным протертым творогом. В полученную массу кладут яйцо, сахар, соль по вкусу, тмин, все хорошо перемешивают и переносят на смазанную маслом сковороду, разравнивают, смазывают яйцом и запекают до появления румяной корочки. К запеканке подают сметану.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА И МОРКОВИ

500 г моркови, 300 г творога, 3 столовые ложки манной крупы, 4 столовые ложки молока, 3 яйца, 1 столовая ложка сахарного песка, соль по вкусу, 10 г молотых сухарей, 3/4 стакана сметаны, 25 г сливочного масла.

Отваренную или сырую морковь протирают через терку, добавляют растертый творог, манную крупу, замоченную в молоке, желтки двух яиц, растертые с сахарным песком и солью. Все хорошо перемешивают и добавляют, осторожно перемешивая, взбитые белки двух яиц, после чего выкладывают в смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями форму для запекания. Затем массу смазывают смесью яйца со сметаной (1 столовая ложка), сливочным маслом и запекают в духовке. При подаче на стол разрезают на куски. Отдельно подают сметану.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С ТВОРОГОМ

400 г вермишели, 2 яйца, 25 г сливочного масла, 400 г творога, 2 столовые ложки сахарного песка, 10 г молотых сухарей, соль по

вкусу.

Отваривают вермишель, сливают воду, прибавляют яйцо и хорошо перемешивают. После этого половину вермишели кладут на противень, смазанный сливочным маслом, покрывают ее протертым творогом, смешанным с сахаром, сверху кладут остальную вермишель, посыпают молотыми сухарями, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают в духовке.

ЗАПЕКАНКА ЯЧНЕВАЯ С ТВОРОГОМ

3/4 стакана ячневой крупы, 1 1/2 стакана воды, 300 г творога, 2 яйца, 3 столовые ложки сахарного песка, соль по вкусу, 25 г сливочного масла, 3/4 стакана сметанного соуса.

Варят рассыпчатую кашу из ячневой крупы. Растирают творог, добавляют яйца, сахар, соль, снова растирают, смешивают с кашей, выкладывают всю массу в посуду для запекания, смазанную сливочным маслом, и запекают массу, сбрызнув сверху растопленным маслом, в духовке. Подают на стол со сметанным соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ С ТВОРОГОМ

1 стакан пшеничной крупы, 2 стакана молока, наполовину разбавленного водой, 400 г творога, 1 столовая ложка сахарного песка, 2–3 яйца, 1–2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу, 1 столовая ложка молотых сухарей, 100 г сливочного масла.

Варят рассыпчатую кашу на молоке из пшеничной крупы. Растирают творог, добавляют в него сахар, яйца, сметану, соль, хорошо перемешивают. Кашу смешивают с творогом и кладут в кастрюлю или сковороду, смазанную маслом (20 г) и посыпанную молотыми сухарями. Сверху массу посыпают молотыми сухарями, сбрызгивают сливочным маслом (20 г) и запекают в духовке.

При подаче на стол запеканку поливают растопленным сливочным маслом (60 г).

ЗАПЕКАНКА МАННАЯ С ТВОРОГОМ

1/2 стакана манной крупы, 1/2 стакана молока, 3 г дрожжей, 2 столовые ложки сахарного песка, 300 г творога, 1 яйцо, 3/4 стакана сметаны.

Манную крупу смешивают с молоком и оставляют на несколько часов, чтобы крупа набухла. Затем добавляют дрожжи, растертые с сахарным песком (1/2 столовой ложки) и ставят в теплое место, чтобы масса поднялась.

Поднявшуюся массу выкладывают нетолстым слоем на смазанный маслом противень, сглаживают поверхность и запекают в духовке. Когда запеканка зарумянится, на нее кладут хорошо растертый творог, смешанный с яйцом и сахарным песком, поверхность сглаживают, сбрызгивают маслом и запекают

в духовке 20–30 минут.
Перед подачей на стол запеканку нарезают квадратными кусками и дают к ней сметану.

ЗАПЕКАНКА СМЕТАННАЯ С ЯБЛОКАМИ

600 г антоновских яблок, 1/2 стакана варенья, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1/2 столовые ложки сахарного песка, 1/4 столовой ложки корицы.

Антоновские яблоки очищают, удаляют сердцевину, начиняют вареньем, кладут в форму для запекания. Сметану тщательно смешивают с желтками, пшеничной мукой, сахаром, корицей и взбитыми белками яиц. Полученным соусом заливают яблоки в форме и запекают в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПОМИДОРОВ С ЯЙЦАМИ И БРЫНЗОЙ

50 г сливочного масла, 1 луковица, 6 помидоров, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 яйцо, 3/4 стакана молока, 100 г измельченной брынзы, 1/4 пучка петрушки.

В сливочном масле поджаривают до золотистого цвета мелко нарезанный лук, кладут нарезанные помидоры и жарят вместе с луком 10–15 минут; добавляют пшеничную муку и полученную смесь кладут на противень. Взбивают яйцо с молоком и заливают смесь. Сверху посыпают измельченной брынзой, мелко нарезанной петрушкой, запекают в духовке до готовности.

ЗАПЕКАНКА ЯЧНЕВАЯ С ТВОРОГОМ

200 г ячневой крупы, 500 мл воды, 250 г творога, 1,5 яйца, 50 г сахара, 30 г сухарей, 30 г маргарина, 150 г сметаны.

Варят рассыпчатую ячневую кашу, слегка охлаждают ее, добавляют протертый творог и яйца, взбитые с сахаром, вымешивают так, чтобы они равномерно распределялись по всей массе. Выкладывают кашу в смазанный жиром и посыпанный сухарями сотейник или противень, смазывают поверхность сметаной и запекают в духовке.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БРЮКВЫ

1 кг брюквы, 2 яйца, 1/2 стакана молока, соль, мускатный орех, 20 г маргарина, 30 г сыра.

Очищенную брюкву нарезать большими кусками, отварить в малом количестве воды и размять. Подмешать взбитые яйца и молоко, приправить солью, тертым мускатным орехом и небольшим количеством сахара.

Полученную смесь переложить в смазанную жиром форму. Посыпать тертым сыром и положить маленькие кусочки маргарина. Запекать в нежаркой духовке (175–200 °С) 20 минут.

Подается к жаркому из баранины, жареной колбасе или холодным ломтикам говядины.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГОРОХОМ

300 г печенки, 2–3 картофелины, 5 столовых ложек консервированного горошка, 1–2 столовые ложки натертого на крупной терке сельдерея, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, соль, перец.

Очищенную от пленок печенку и сырой картофель пропустить через мясорубку. Добавить тертый сельдерей, яйца, горох и молоко. Приправить солью и перцем. Хорошо размешать, переложить в смазанную маслом форму и запекать 30 минут при температуре 200 ˚С. Подавать на стол в той же посуде. Гарнир – брусничный или какой-либо другой кисло-сладкий салат.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНКИ С РИСОМ

1/2 стакана риса, 1/2 стакана воды, 1 стакан молока, 400 г печенки, 1 маленькая головка лука, 3 столовые ложки жира, соль, перец, имбирь или майоран, 2 яйца.

Сварить рассыпчатую рисовую кашу на молоке и воде. Печенку и лук пропустить через мясорубку, смешать с рисом, добавить яйцо, приправить и запекать в смазанной жиром форме при температуре 175 ˚С в течение 1 часа.

На стол подавать с кисло-сладким салатом из сырых овощей. Вместо соуса используется разогретое сливочное масло.

ЗАПЕЧЕННЫЕ МОЗГИ СО ШПИНАТОМ

300 г мозгов, 1 столовая ложка муки, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки тертого сыра, 300 г густого молочного соуса, соль, перец, мускатный орех, 600 г шпината, 2 столовые ложки сливочного масла.

Отваренные мозги обвалять в муке и поджарить в разогретом сливочном масле до образования светло-коричневой корочки, посыпать солью, перцем. Вымытый и измельченный шпинат потушить в масле, посолить, заправить тертым мускатным орехом и положить в смазанную маслом форму. Сверху уложить жареные мозги, залить молочным соусом и посыпать тертым сыром. Запекать в нежаркой духовке 10 минут. Сразу подать на стол.

ПЫШНАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ МОЗГОВ

400 г мозгов, 3 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, соль.

***Соус:** 40 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 1/2 стакана молока.*

Отваренные мозги мелко изрубить. Масло разогревать, пока не испарится вода, добавить муки и, помешивая, жарить до тех пор, пока мука не станет желтой. Затем понемногу влить горячее молоко и варить соус 5 минут. Соус посолить, смешать с яичными желтками, положить измельченные мозги, заправить и осторожно подмешать взбитые в густую пену белки. Положить смесь в смазанную маслом форму, посыпать тертым сыром и запекать в нежаркой духовке при температуре 175 ˚С в течение 15–20 минут. Заполнить форму только на 3/4, учитывая, что запеканка

постепенно поднимется.
Сервировать сразу же, ибо через несколько минут запеканка опадает.

ОМЛЕТ С ТВОРОГОМ ИЛИ СЫРОМ

100 г творога или 100 г тертого сыра, 6 яиц, соль по вкусу, 25 г сливочного масла.

Хорошо отжатый свежий творог протирают через решето, смешивают с яйцами, добавляют соль и выкладывают на горячую сковороду, смазанную сливочным маслом.

Подогревая сковороду, перемешивают массу. Когда омлет загустеет, ножом поднимают край его и, как только нижняя поверхность поджарится, снимают омлет со сковороды на теплую тарелку.
Если вместо творога используют тертый сыр, то яйца смешивают с молоком (5 столовых ложек).

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ

250 г шампиньонов или других грибов, 30 г масла, 3 яйца, 100 г сырого окорока, 4 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки сельтерской воды, зелень петрушки, соль, черный молотый перец, жир для жарений.

Грибы нарезать мелкими дольками, потушить в масле в течение 5–10 минут, приправить зеленью петрушки и специями. Из желтков, сельтерской воды и муки приготовить жидкое тесто сметанообразной консистенции, затем ввести отдельно взбитые в прочную пену белки, все смешать с грибами и запечь в сковороде в большом количестве жира. Окорок мелко нарубить и соединить с омлетом. Подавать горячим с салатом из свежих овощей.

ОМЛЕТ С ВИШНЕЙ

2 яйца, 1 стакан молока, 250–300 г муки, щепотка соли, 750–1000 г вишни, сахар, масло.

Яйца взбить, смешать с молоком и мукой, добавить соль и замесить тесто сметанообразной консистенции, половину этого теста влить в разогретую и обильно смазанную маслом сковороду, на него положить слой очищенной от косточек вишни, посыпать сахаром, залить оставшимся тестом и запекать в духовке 40 минут при умеренной температуре. Выпеченный омлет разрезать на части и посыпать сахаром. Подавать к чаю или кофе.

ОМЛЕТ С КАРТОФЕЛЕМ

500 г картофеля, 50 г окорока или шпика, 1 луковица средней величины, 2–3 столовые ложки тертого сыра, 2 яйца, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени укропа или петрушки, черный молотый перец, соль, мускатный орех.

Картофель очистить, нарезать крупными дольками. Шпик (или

окорок) нарезать кусочками, обжарить на сковороде, чтобы жир вытопился, затем на этой же сковороде обжарить до готовности картофель и лук, после чего посыпать сыром, мелко нарезанной зеленью, залить хорошо взбитыми яйцами, приправить специями. Когда яйца запекутся, омлет можно подавать к столу. К омлету можно подать зеленый салат либо салат из свежих или консервированных овощей.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ТВОРОГОМ

500 г творога, 1 яйцо, 1/2 стакана молока, соль по вкусу, 400 г картофеля, 30 г сливочного масла.

Творог протирают через сито, добавляют в него яйцо, соль, молоко и хорошо перемешивают. Затем отваривают очищенный картофель, нарезают его кусочками и смешивают с творогом. Всю массу выкладывают на противень или в кастрюлю, смазанную сливочным маслом, и запекают в духовке до образования золотистой корочки.

ЗАПЕКАНКА ИЗ КАРТОФЕЛЯ С СЫРОМ

600 г отварного картофеля, 4 столовые ложки тертого сыра, 2 столовые ложки маргарина, 2 яйца, 1 1/2 стакана молока, соль, молотые сухари.

Ломтики отварного картофеля поместить в смазанную жиром форму. Посыпать картофель тертым сыром. Яйца взбить, смешать с молоком, посолить и вылить на картофель. Сверху положить кусочки маргарина и слегка посыпать молотыми сухарями.

Запекать в нежаркой духовке 10–15 минут, пока яйцо не загустеет и запеканка не покроется золотистой корочкой.

Сервировать к тушеному мясу.

ВАТРУШКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ТВОРОГОМ

600 г картофеля, 1/2 стакана пшеничной муки, 7 яиц, 1 стакан жирного творога, 1 1/2 чайной ложки сахарного песка, 15 г сливочного масла, соль по вкусу, 4 стакана воды.

Вареный картофель протирают, после этого в него добавляют пшеничную муку, 3 яйца, соль. Все хорошо перемешивают и раскатывают в пласт толщиной 1 см. Из пласта стаканом вырезают кружочки и укладывают их на противень, смазанный сливочным маслом. В середине каждого кружка делают углубление, в которое кладут начинку.

Начинку приготовляют следующим образом. Берут протертый жирный творог, три яйца, сахарный песок и хорошо перемешивают. Ватрушку смазывают яйцом и запекают в духовке.

ОМЛЕТ СО СМЕТАНОЙ

9 яиц, 2/3 стакана сметаны, 30 г сливочного масла, соль по вкусу.

Яйца смешивают со сметаной, солят, перемешивают и выливают

на горячую, смазанную маслом сковородку. Поддерживая сковородку в сильно нагретом состоянии, помешивают смесь яиц со сметаной до загустения, после чего приподнимают ножом с двух сторон края омлета. Когда нижняя сторона поджарится, снимают омлет на горячую тарелку и подают на стол.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ СО СМЕТАНОЙ

9 яиц, 50 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Кладут на сковороду сливочное масло и, когда масло растопится, осторожно выливают яйца. Солят только белок, потому что на желтке от соли остаются белые пятна. Держат на слабом огне 4–5 минут, пока белок не станет молочно-белого цвета. Тогда яйца заливают сметаной, помещают в духовку и доводят до готовности.

ОТВАРНОЙ ЯЗЫК С ОМЛЕТОМ

500 г отварного языка, 4–5 яиц, 1/2—3/4 стакана молока, соль, 1 столовая ложка сливочного масла, лук-резанец.

Отварной язык очистить от кожи, нарезать поперек волокон на ломтики. Яйца взбить, добавить молока и немного соли. Масло растопить и влить в полученную смесь. Когда яйца начнут густеть, перевернуть их большими кусками. Посуда не должна быть слишком горячей, чтобы яйца получились светло-желтыми, а не подрумяненными.

Горячие ломтики языка выложить на блюдо, рядом положить омлет, посыпать рубленым луком-резанцем. Сервировать с отварным картофелем.

КАША ПШЕННАЯ МОЛОЧНАЯ С ТЫКВОЙ

600 г тыквы, 4 стакана молока, 1 3/4 стакана пшена, соль по вкусу.

Тыкву, очищенную от кожуры и семян и мелко нарезанную или пропущенную через мясорубку, заливают горячим молоком и варят 10–15 минут, затем засыпают промытое пшено, кладут соль по вкусу и, помешивая продолжают варить еще 15–20 минут до загустения. Для упревания сваренную кашу ставят на 25–30 минут в духовку, после чего подают на стол.

КАША ПЕРЛОВАЯ МОЛОЧНАЯ

1 1/4 стакана перловой крупы, 5 стаканов горячего молока, 1 чайная ложка сахарного песка и соль по вкусу.

Промытую перловую крупу засыпают в кипящую воду и варят 10–12 минут, после чего выкладывают на решето. Как только вода стечет, перекладывают в кастрюлю, заливают, горячим молоком и, помешивая, варят на слабом огне примерно 15 минут, затем кладут сахар и по вкусу соль. Кастрюлю закрывают крышкой и для упревания ставят на 10–15 минут в кастрюлю с горячей

водой, после чего подают на стол.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С БРЮКВОЙ

500 г брюквы, 1 1/2 стакана гречневой крупы, 4 стакана молока, 3 1/2 столовой ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахарного песка, соль.

Молодую брюкву очищают, натирают на терке, кладут на сковороду и жарят в сливочном масле, часто помешивая. Гречневую крупу перебирают, поджаривают, смешивают с жареной брюквой, переносят в кастрюлю, заливают молоком и варят до загустения. Затем кладут сливочное масло (1/2 столовой ложки), сахар, по вкусу соль, перемешивают, закрывают кастрюлю крышкой и ставят в духовку на 2 часа. При подаче кашу размешивают, чтобы не было кусков брюквы. Рекомендуется полить расплавленным сливочным маслом (2 столовые ложки).

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С ЯБЛОКАМИ

1 стакан риса, 3 1/2 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 600 г яблок, 1/2 стакана сахарного песка, белки от 4 яиц.

В течение 7–10 минут рис варят в воде, после чего воду сливают, а рис заливают горячим молоком, кладут соль по вкусу, сливочное масло и ставят в теплое место для набухания риса. Яблоки (лучше антоновские) пекут до мягкости и протирают через сито. В яблочное пюре всыпают сахарный песок, вбивают яичные белки и все растирают до пены. Подают на стол отдельно к рисовой каше.

КАША РИСОВАЯ МОЛОЧНАЯ С ТЫКВОЙ

750 г тыквы, 2 1/2 стакана молока, 2/3 стакана риса, соль и сахар по вкусу, 2 столовые ложки сливочного масла.

Тыкву очищают, нарезают мелкими кусочками, кладут в кастрюлю, заливают молоком и варят до полуготовности. Затем засыпают промытый рис, соль по вкусу. Кастрюлю с тыквой и рисом покрывают крышкой и варят до готовности. Перед подачей на стол кашу заправляют сливочным маслом и сахаром по вкусу.

КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ДРОБЛЕНОЙ ОВСЯНОЙ МУКИ

2 стакана дробленой овсяной крупы, 5 стаканов молока, 1/2 чайной ложки соли, 2 столовые ложки сливочного масла.

Овсяную дробленую крупу всыпают в кипящее молоко, добавляют соль и варят на слабом огне при помешивании 20–30 минут до загустения. В готовую кашу добавляют сливочное масло.

КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ «ГЕРКУЛЕС»

2 стакана молока, 1 стакан воды, 2 стакана крупы «Геркулес», 1 столовая ложка сахарного песка, соль по вкусу, 2 столовые ложки сливочного масла.

В кипящее молоко, разбавленное водой, добавляют соль,

сахар, всыпают крупу «Геркулес» и, перемешивая, варят 20–25 минут до загустения.

В готовую кашу добавляют сливочное масло.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МОЛОКОМ

1 1/2 стакана гречневой крупы, столовая ложка сливочного масла, 2 1/2 стакана воды, соль по вкусу, 3 стакана молока.

Гречневую крупу, непрерывно помешивая, поджаривают на сковороде в сливочном масле (столовая ложка). Поджаренную крупу заливают кипящей подсоленной водой, несколько минут варят, после чего ставят в духовку для упревания на 1 1/2–2 часа. Готовую кашу раскладывают по тарелкам и подают на стол с холодным молоком.

КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ

1 1/2 стакана кукурузной крупы, 1 1/2 стакана воды, 3 1/2 стакана молока, соль по вкусу.

В воду насыпают кукурузную крупу, соль по вкусу и варят, перемешивая, до готовности, после чего вливают, размешивая, кипящее молоко. На стол подают горячую кашу.

КАША МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНЫХ ЗЕРЕН

300 г кукурузных зерен, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 1/2 стакана молока, соль по вкусу, 2 стакана воды.

Не вполне созревшие кукурузные зерна вылущивают из початка и отваривают в подсоленной воде. Затем воду сливают, к зернам добавляют сливочное масло, молоко, соль по вкусу и тушат в закрытой кастрюле, чтобы зерна разварились.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ СО СМЕТАНОЙ

1 1/2 стакана гречневой крупы, 2 1/2 стакана воды, соль по вкусу, 1 1/2 стакана сметаны.

В кастрюлю с кипящей подсоленной водой всыпают промытую гречневую крупу и перемешивают. Когда каша станет густой, перемешивание прекращают, кастрюлю закрывают крышкой и ставят в духовку для упревания на 3–5 часов. Горячую рассыпчатую кашу поливают сметаной и подают на стол.

РИСОВАЯ КАША С ЧЕРНОСЛИВОМ

300 г риса, 600 мл отвара чернослива и воды, 40 г сахара, 40 г масла, 160 г чернослива.

Чернослив отваривают в воде с сахаром. Отвар сливают, процеживают, добавляют в него воду, нагревают до кипения. Кладут соль, часть масла, засыпают рис и варят кашу до готовности. Кладут кашу на тарелку, на нее – вареный чернослив и поливают сливочным маслом. Такую же кашу можно сварить и из предварительно замоченного пшена.

МАННАЯ КАША НА КЛЮКВЕННОМ СОКЕ

200 г манной крупы, 100 г клюквы, 1,1 л воды и сока, 150 г

сахара, 400 мл сливок.

Клюкву толкут и отжимают сок. Выжимки заливают водой и кипятят. Полученный отвар процеживают, добавляют сахар, и доводят до кипения. Манную крупу разводят соком клюквы, вливают в кипящий сироп и заваривают густую манную кашу. Горячую кашу разливают на противни, дают ей остыть, нарезают на порции и подают со сливками.

КАША РИСОВАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЫКВЕ

1 тыква, 200 г риса, 200 г сметаны, 100 г сливочного маргарина или масла, 50 г сахара, 100 г изюма кишмиш или коринки, 4 желтка, 4 белка, 3 г корицы.

У тыквы срезают верхушку, вынимают семена, выскабливают ложкой всю середину так, чтобы остались стенки толщиной в палец. Рис слегка отваривают, смешивают с половиной вынутой массы, кладут свежую сметану, сливочный маргарин или масло, толченую корицу, сахар, изюм, желтки, белки, размешивают все вместе, наполняют, закрывают вырезанной крышкой, запекают в печи, подают на блюде.

КАША ЯЧНЕВАЯ С КАПУСТОЙ

100 г ячневой крупы, 250 мл воды, 800 г белокочанной капусты, 400 мл молока, 100 г свиного сала, соль.

Белокочанную капусту нарезают соломкой, складывают в кастрюлю, засыпают ячневой крупой, вливают немного воды и варят до полуготовности продуктов, затем добавляют молоко, кладут сало, солят и доваривают на краю плиты или в термосе до разваривания всех продуктов. Готовую кашу перемешивают.

КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ С МОРКОВЬЮ

200 г манной крупы, 500 мл воды, 250 мл молока, 30 г сливочного масла, 250 г моркови, 30 г сахара, 40 г сливочного масла, соль.

Сырую морковь измельчают на терке или мелко шинкуют и тушат с маслом. В посуду с кипящей водой кладут соль, сахар, нагревают до кипения, всыпают крупу и, помешивая, варят при слабом кипении 15 минут. В готовую кашу добавляют горячее молоко, морковь, перемешивают и ставят кастрюлю в духовку на 20–25 минут. Подают кашу с кусочком масла.

КАША ТЫКВЕННАЯ ПО-БЕЛОРУССКИ

900 г тыквы, 300 г манной каши, 250 мл молока, 20 г крахмала, 40 г сливочного масла, 35 г сахара, соль.

Хорошо созревшую тыкву очищают от кожуры, промывают, разрезают на небольшие кубики, кладут в кипящую воду, добавляют сахар, соль и варят. Затем тыкву протирают, добавляют сваренную манную кашу, крахмал, соль, молоко, сливочное масло, перемешивают и ставят в печь или духовку на

20–25 минут.

КАША ПШЕННАЯ С МОРКОВЬЮ И ЯБЛОКАМИ

300 г пшена, 400 мл воды, 400 мл молока, 200 г яблок, 80 г моркови, 60 г меда, 60 г сливочного масла, гвоздика, соль по вкусу.

Замоченную крупу заливают горячей подсоленной водой. Когда крупа впитает всю воду, вливают горячее молоко, закрывают крышкой и ставят в термос на 20 минут. Яблоки нарезают ломтиками, морковь натирают на крупной терке. Гвоздику растирают в пудру. В кашу добавляют яблоки, морковь, гвоздику, мед. Кашу прогревают и подают со сливочным маслом.

РИСОВАЯ КАША СО СВЕКЛОЙ

200 г риса, 400 мл воды, 300 мл молока, 400 г свеклы, 30 г сахара, 50 г сливочного масла или маргарина.

Рис засыпают в кипящую подсоленную воду, добавляют нашинкованную соломкой очищенную свеклу и сахар. Снова доводят до кипения, закрывают крышкой и варят 5–6 минут, затем настаивают 15–20 минут, добавляют молоко, доводят до кипения, не перемешивая массу. Перед тем как подать, перемешивают и поливают растопленным маслом или маргарином.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ПАХТОЙ И КЕФИРОМ

400 г гречневой крупы (ядрицы), 600 мл воды, 40 г масла или маргарина, 400 мл пахты или кефира, 60 г меда, ванилин, соль по вкусу.

Пахту или кефир слегка прогревают, добавляют мед, ванилин, перемешивают. Подают кашу, полив пахтой или кефиром.

КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ

1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 50 г сливочного масла или сала, соль.

Крупу перебрать, промыть, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить, а кашу вновь залить горячей подсоленной водой, добавить жир, хорошо перемешать, закрыть крышкой и варить в духовке, чтобы каша хорошо упрела, а вода полностью впиталась в крупу, после чего кашу вновь перемешать. Сваренная таким образом каша получается рассыпчатой, не пригорает и не высыхает.

Подавать кашу с молоком, маслом или со шкварками с луком.

КАША ПЕРЛОВАЯ С МЯСОМ

1 стакан крупы, 2 стакана воды, 150 г свинины, 1 луковица, соль, черный молотый перец.

Жирную свинину нарезать на мелкие кусочки, обжарить с луком до зарумянивания.

Крупу предварительно залить холодной водой и выдержать 2–3 часа, затем тщательно промыть.

Мясо с луком положить в чугунок или горшок, влить воду, добавить соль и перец, дать воде закипеть, после чего всыпать промытую крупу и закрыть чугунок крышкой. Варить в духовке или русской печи до готовности.

КАША КУКУРУЗНАЯ

1 стакан кукурузной крупы, 2,5 стакана воды, масло, соль, сахар по вкусу, 1–2 горсти изюма.

Крупу тщательно промыть, залить горячей водой, добавить соль, сахар, масло и тщательно промытый изюм, перемешать, закрыть крышкой, поставить горшочек в духовку, варить до мягкости.

Кашу перемешать, при желании можно добавить масло и снова поставить горшок в духовку, но уже без крышки, запечь кашу до появления румяной корочки. Подавать кашу с молоком.

КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ГРИБАМИ

1 стакан ядрицы, 20–30 г белых сушеных грибов, 2–5 стакана воды, 1 луковица, 1/2 чайной ложки соли. 30 г сливочного масла.

Сухие грибы ошпарить кипятком, промыть, залить на 2–3 часа холодной водой, дать им набухнуть, после чего отварить до готовности. Затем грибы откинуть на дуршлаг, грибной отвар процедить, влить в горшок, довести до кипения, посолить, опустить в него нашинкованные грибы, поджаренную гречневую крупу, размешать. Загустевшую кашу поставить в духовку и довести ее до готовности. При подаче к столу добавить в кашу обжаренный лук.

ГОРОХОВАЯ КАША

2 стакана сушеного гороха, 2–3 столовые ложки масла, молока или сливок, 1 головка лука.

Горох всыпать в холодную воду, поставить вариться и варить до загустения. Затем добавить тушенный в масле рубленый лук и столько молока или сливок, чтобы получилась в меру густая каша.

Подавать к вареной свинине.

КАРТОФЕЛЬНО-КРУПЯНАЯ КАША

1 кг картофеля, 150 г ячневой крупы, 50 г сливочного масла, 100 г свиного сала, 120 г лука, соль.

На дно кастрюли кладут нарезанный крупными кусками картофель, всыпают крупу, заливают водой и варят до готовности продуктов, затем добавляют масло и быстро толкут до образования однородной массы. Горячую кашу подают с поджаренным на сале луком.

БРЮКВЕННАЯ КАША

800 г брюквы, 80 г репчатого лука, 300 мл молока, 25 г муки, 50 г сливочного масла.

Отваривают брюкву, готовят из нее пюре, добавляют в него обжаренный на масле лук, соль, вливают молоко с предварительно замешанной мукой. Ставят кашу на слабый огонь и, помешивая, подогревают в течение 5–7 минут.

БРЮКВЕННО-КАРТОФЕЛЬНАЯ КАША

400 г брюквы, 800 г картофеля, 150 г репчатого лука, 60 г сливочного маргарина или масла, 300 мл молока.

Из отваренной брюквы и картофеля готовят пюре, заправляют его обжаренным на масле или маргарине луком и молоком.

КАПУСТНАЯ КАША

1 кг капусты, 80 г ячневой крупы, 400 мл молока, 100 г свиного сала, соль.

Капусту нарезают, засыпают ячневой крупой, вливают немного воды и тушат до тех пор, пока крупа наполовину не сварится. Затем вливают молоко, кладут сало, солят и тушат до разваривания всех продуктов.

Готовую кашу перемешивают.

РИС С ФАСОЛЬЮ ПО-КУБИНСКИ

200 г риса, 400 мл воды, 70 г фасоли, 70 г сырокопченой грудинки, 120 г репчатого лука, 80 г маринованного перца, 10 г чеснока, 50 г топленого сала, перец, соль.

Подготовленный рассыпчатый рис смешивают с отваренной фасолью, добавляют мелко нарезанную грудинку, поджаренную с репчатым луком, маринованным перцем и посыпанную натертым чесноком. Все перемешивают и тушат 8–10 минут под крышкой. Подают как самостоятельное блюдо и на гарнир.

РОЖДЕСТВО

Православная церковь празднует Рождество Христово в ночь с 6 на 7 января по новому стилю, католическая – 25 декабря.

Рождественский стол

СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ

2 ноги, губы, по 1 корню моркови, петрушки, сельдерея, пастернака, 1–2 лавровых листа, 10 горошков черного перца, соль.

Ноги и губы тщательно подготовить: опалить, оскоблить, вымыть с помощью щетки, положить в большую посуду (чугун, кастрюлю), добавить подготовленные коренья, залить холодной водой и варить под крышкой сначала на сильном огне, затем на медленном – не менее 6 часов. Когда коренья дойдут до готовности, вынуть их с помощью шумовки и продолжать варить студень до тех пор, пока мясо не будет свободно отделяться от костей, а бульон приобретет клейкообразную консистенцию. Соль и пряности добавить за 15 минут до окончания варки. Затем процедить бульон через салфетку, мясо снять с костей, нарезать его кусочками, разложить в формы, украсить звездочками моркови и других кореньев, дольками лимона, по желанию добавить мелко нарезанный чеснок, залить процеженным бульоном, дать застыть в холодной кладовке или холодильнике (в холодильник ставить студень в закрытой посуде и совершенно остывшим). Подавать с хреном, уксусом, горчицей.

ГУСЬ С АНТОНОВСКИМИ ЯБЛОКАМИ

1 гусь, 2–3 кг хороших антоновских яблок, 1/2 стакана изюма, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная ложка сушеного майорана, соль, 1 стакан брусничного варенья или брусники, зелень петрушки и сельдерея.

Подготовить по всем правилам тушку гуся (ощипать, натереть мукой, опалить, выпотрошить, тщательно промыть), натереть солью, толченым тмином, майораном снаружи и изнутри, нафаршировать яблоками, очищенными от кожицы и семечек и смешанными с промытым и набухшим изюмом, зашить. Самые красивые яблоки сохранить для сервировки блюда.

Положить гуся спинкой вниз, на донышко противня плеснуть немного воды или сухого вина и поставить в хорошо разогретую духовку. Как только тушка гуся начнет зарумяниваться, часто поливать ее выделяющимся соком, а температуру в духовке убавить.

Когда гусь хорошо зарумянится, стоит проверить, готов ли он и внутри. Для этого надо иглой проткнуть тушку в нескольких местах. Выделяющийся светлый сок – убедительное свидетельство готовности гуся. Если же сок розовый, а поверхность гуся достаточно зарумянилась, надо покрыть тушку плотной бумагой, смоченной водой. Готового гуся положить на разделочную доску,

снять нитки, вынуть яблоки с изюмом, разрезать гуся на порции. Эти операции лучше выполнять с помощью специальных ножниц для разрезания птицы. Положить куски гуся на блюдо, придав форму целой птицы, надеть папильотки. Вокруг положить дольки яблок с изюмом, на них – целые испеченные яблоки с брусникой, гарнировать «островками» брезерованной моркови, мочеными райскими яблочками, корнишонами, украсить блюдо зеленью петрушки или сельдерея.

Гусь с яблоками – традиционное праздничное блюдо многих народов для Новогоднего стола, свадьбы, семейного торжества.

ЗАЛИВНОЙ ЯЗЫК ИЛИ МЯСО

300 г отварного языка или мяса, 300 г мясного бульона, 10–12 г желатина, морковь, помидоры, зелень.

Желатин замочить в холодной воде на 20–30 минут, затем растворить в горячем прозрачном и заправленном мясном бульоне. Если желатин недостаточно чистый, процедить бульон через марлю над ситом. Язык или мясо нарезать поперек волокон на ломти толщиной в 3–4 мм. Лучше будут выглядеть куски мяса поменьше, весом 25–30 г. Ломти уложить в посуду с плоским дном с промежутками в несколько сантиметров. На холодный ломоть положить кусочек красиво нарезанной моркови и маленький листочек зелени, залить тонким слоем бульона. Бульон должен быть слегка застывшим. Спустя некоторое время долить оставшийся бульон и выставить в холодное место на 3–4 часа.

Перед сервировкой нарезать заливное острым ножом на одинаковые части и выложить на блюдо. В качестве украшения употребляются листья зеленого салата, помидоры, ломтики лимона и пр., в зависимости от времени года.

ТУШЕНАЯ ШПИГОВАННАЯ ГОВЯДИНА

1 кг мякоти говядины, 100 г шпика или копченой грудинки, 1 мелкая морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, соль, перец, кусочек хлебной корки, 1 столовая ложка муки.

Кусок мяса очистить от пленок. Шпик, петрушку и морковь нарезать на брусочки толщиной в 1/2 см. Острым ножом с узким острием проколоть мясо вдоль волокон и в проколы вложить брусочки шпика и кореньев. Шпигуется весь кусок. Затем натереть мясо солью и перцем. Для того, чтобы кусок был ровным, его можно обвязать шпагатом. Затем обжарить мясо в разогретом жиру до образования коричневой корочки, подлить немного горячей воды и вместе с хлебной коркой тушить на слабом огне под крышкой, пока мясо не будет готово. Соусу можно придать красивый цвет, положив в него кусок сырой свеклы. Мясо вынуть, в соус добавить разведенную в небольшом

количестве жидкости муку и варить 5 минут. Затем соус процедить, овощи протереть через сито и положить в соус.

Снять с мяса шпагат. Нарезать жаркое поперек волокон на ломти и подать на стол с жареным или запеченным картофелем, овощным салатом. Соус подать отдельно.

Тушеная говядина вкуснее с кисло-сладким соусом, заправленным вареньем из черной смородины или изюмом и сливами.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ В ПИВЕ

500 г говядины (мякоти), 40 г жира, соль, перец, 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка горчицы, 1/2 л темного пива, тмин, лимонная цедра, несколько хлебных корок.

Репчатый лук натереть или мелко нашинковать, смешать с солью, перцем и горчицей. Полученной смесью натереть мясо и выставить не менее чем на 30 минут на холод. Заправленное мясо быстро обжарить в горячем жиру, залить пивом, добавить тмина, лимонной цедры и хлебных корок. Тушить в плотно закрытой посуде на слабом огне, пока пища не будет готова.

Готовое мясо нарезать поперек волокон на ломти и положить на подогретое блюдо. На гарнир подать печеный или жареный картофель, обжаренную брюкву. Вместо салата подать соленые огурцы.

ФИЛЕ, ПОДЖАРЕННОЕ НА ШАМПУРЕ

1 небольшой кусок филе (700–800 г), 1 большая головка лука, 100 г винного уксуса или кислого вина, соль, перец, сушеные ягоды барбариса, жир.

Филе очистить от пленки и разрезать на куски так, чтобы их удобно было жарить на шампуре, куски мяса вместе с приправами и вином положить в фаянсовую или стеклянную посуду и поставить на 2–3 дня на холод. Затем маринованное мясо обсушить, насадить на шампур и жарить, поворачивая его над горящими углями. Во время жарения смазывать мясо растопленным жиром.

Жареное мясо едят с острым соусом и салатом из лука и петрушки. Лук нарезать тонкими кольцами, посыпать мелко рубленой зеленью петрушки, заправить уксусом, небольшим количеством соли и сахара.

ТУШЕНОЕ МЯСО С БРУСНИКОЙ

500 г говядины, 2 луковицы, 60 г жира, 1 столовая ложка муки, соль, перец, тмин, майоран, 1/2 стакана брусники.

Мясо нарезать на маленькие кубики или брусочки, обвалять в муке и обжарить в жиру. Вместе с мясом обжарить лук, добавить соль, перец, толченый тмин, майоран и бруснику. Тушить под крышкой, время от времени добавляя воду, чтобы мясо не

подгорало. Подается на стол с овощами, макаронами или вермишелью.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ

400 г говядины, 40 г жира, 1 луковица, соль, перец, майоран, 2 дольки чеснока, рубленая цедра 1/2 лимона, 1 корень петрушки, 4–5 морковки, 4 ломтя капусты, 8–10 картофелин, зелень.

Очищенное от сухожилий мясо нарезать на кубики или бруски и поджарить. Вместе с мясом обжарить лук, затем подлить немного горячей воды и положить приправы. Тушить в закрытой посуде на слабом огне, пока мясо не станет наполовину готовым. Затем положить на мясо нарезанную вдоль морковь, куски капусты и поверх всего разрезанный на четыре части картофель. Овощи слегка посолить и тушить. В миску или на блюдо положить группами овощи и мясо с соусом.

Соуса должно остаться немного. Мясо густо посыпать зеленью.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ И МЯСА С КОФЕ

400 г мякоти говядины, 50 г жира, 2 небольшие головки репчатого лука, 1 столовая ложка муки, 1 стакан крепкого кофе, 1 стакан воды, 4 моркови, 200 г стручков фасоли, 10–15 шт. чернослива, соль, сахар, 100–150 г сливок, зелень.

Очищенное от пленок мясо нарезать на кубики размером в 2 см и подрумянить в горячем жиру в гусятнице. Там же слегка подрумянить нарезанный кольцами лук, добавить соль и кофе. Тушить на слабом огне почти до полной готовности. Затем добавить разрезанную пополам или на четыре части морковь и вымытый чернослив. Через некоторое время добавить нарезанные стручки фасоли и немного горячей воды. Тушить на слабом огне до полной готовности. Во время тушения следить за тем, чтобы мясо не подгорало. Прежде чем снять с огня, добавить разведенную сметаной муку, затем посыпать зеленью. Сервировать прямо в гусятнице. На гарнир можно подать отварной картофель.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С КВАСОМ В ГОРШОЧКЕ

500 г говядины, 40 г топленого сала, 120 г репчатого лука, 120 г моркови, 500 мл хлебного кваса, 100 г сухарей, 60 г томата-пасты, гарнир, специи.

Говядину нарезают порционными кусками, морковь и репчатый лук – средними кубиками и обжаривают на жире. На эту же сковороду кладут мясо, посыпают солью, перцем и обжаривают все вместе. В конце жаренья добавляют томат-пасту. Мясо с овощами перекладывают в глиняный горшочек, добавляют квас, молотые сухари, специи и тушат до готовности. Подают с отварным картофелем.

КНЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

480 г говядины, 50 г риса, 50 г сливочного маргарина, 100 мл сливок 10 %-ной жирности, соль по вкусу.

Мякоть говядины, очищенную от сухожилий и жира, пропускают три-четыре раза через мясорубку, смешивают с холодной рисовой кашей, складывают в кастрюлю и взбивают, подливая постепенно сливки или молоко. Перед окончанием взбивания добавляют соль. Из массы делают небольшие клецки, складывают их на смазанный жиром или смоченный водой противень, заливают горячей водой и отваривают. Подают с маслом.

«ЕЖИКИ»

500 г говядины, 50 г риса, 100 г репчатого лука, 50 г жира, яйцо, 25 г томата-пасты, соль, перец по вкусу.

Мякоть говядины пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный, мелко нарезанный лук, сырой рис, яйцо, перец, солят и хорошо вымешивают. Массу разделывают на небольшие шарики и слегка обжаривают их на жире. Затем складывают в сотейник или глубокую сковороду, добавляют томат, лавровый лист, слегка солят, заливают водой или бульоном и тушат на слабом огне до готовности риса.

БИТОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С РИСОМ ПО-КАЗАЦКИ

400 г говядины, 80 г пшеничного хлеба, 120 мл молока, 40 г комбижира, 40 г маргарина или сливочного масла, 40 г томата-пюре, 600 г рисовой каши, 500 г сметанного соуса, 20 г сыра, зелень, перец.

Мясо пропускают через мясорубку, смешивают с замоченным в молоке хлебом (без корок), солью, перцем и после вымешивания снова пропускают через мясорубку и тщательно выбивают. Из массы формуют биточки, панируют их в сухарях и жарят с обеих сторон.

На металлическое или керамическое блюдо овальной формы кладут рассыпчатую рисовую кашу, добавляют томат-пюре, на нее кладут жареные биточки, заливают их сметанным соусом, посыпают тертым сыром и запекают. Подают, полив растопленным сливочным маргарином или маслом и посыпав зеленью.

КРОКЕТЫ МЯСНЫЕ

500 г мяса, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, 80 г белого хлеба, 40 г жира, 600 г гарнира, 200 г соуса, 1/2 лимона.

Сырую говядину два-три раза пропускают через мясорубку, посыпают солью, молотым перцем, добавляют желтки, молоко, измельченную зелень петрушки и все тщательно перемешивают. Из полученной массы делают шарики величиной с грецкий орех. Смачивают их во взбитом яичном белке с солью, два раза панируют в крошках белого хлеба, жарят, как обычно или во

фритюре. В духовке доводят до готовности.
Подают крокеты, полив маслом, с жареным картофелем или фасолью в томате или как горячую закуску без гарнира. Отдельно можно подать ломтик лимона, острый соус.

ШНИЦЕЛЬ РУБЛЕНЫЙ С РИСОМ

300 г говядины, яйцо, 50 мл молока, 30 г риса, 60 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 30 г сыра, 30 г белого хлеба, 1/2 лимона.

Сырую говядину вместе с репчатым луком два раза пропускают через мясорубку. Добавляют холодную рисовую кашу, измельченную зелень петрушки, соль, перец, воду или молоко, сырое яйцо и все хорошо перемешивают.

Из полученной котлетной массы делают лепешки овальной формы, панируют их в тертом сыре, смешав его с крошками белого хлеба, и жарят.
Подают с жареным картофелем и ломтиком лимона.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

500 г мякоти говядины, 1 столовая ложка муки, 60 г жира, 2 головки лука, 1 столовая ложка томатного пюре, 150 г чернослива, соль, перец.

Очищенное от сухожилий мясо нарезать поперек волокон на тонкие ломтики, отбить, обвалять в муке и подрумянить в горячем жиру. Добавить измельченного лука, томатной пасты, соли, перца и залить горячей водой или мясным бульоном. Тушить на слабом огне под крышкой, пока мясо не будет наполовину готово. Затем добавить тщательно вымытый чернослив и тушить до полной готовности. Мясо сервировать вместе с черносливом и соусом.
На гарнир подать вареный или жареный картофель, отварной рис.

БАРАНИЙ БОК С КАШЕЙ

1,2 кг баранины с ребрами, 400 г гречневой крупы, 5 головок репчатого лука, 200 г сливочного масла, соль.
Приготовить крутую гречневую кашу, смешать с сырым мелко нарубленным луком, и положить на противень между реберной и грудной частями баранины. Баранину посыпать солью, намазать маслом, на противень налить немного бульона и жарить бараний бок до готовности и зарумянивания, часто помешивая кашу и поливая выделяющимся соком баранины, чтобы лук лучше прожарился. По желанию бараний бок можно нашпиговать чесноком.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С БОБАМИ

600 г баранины (корейка), 2 стакана воды, 400 г свежих бобов, 4 головки репчатого лука, 6 шт. лука-порея, 1 долька чеснока, соль, перец, майоран, 5–6 помидоров.

Кусочки мяса с костью (весом примерно 30 г) опустить в подсоленную воду и поставить вариться. Спустя некоторое время положить бобы, чеснок, лук-порей, соль и приправы и варить на слабом огне под крышкой до полной готовности.

Перед тем, как снять с плиты, добавить нарезанных помидоров и тушить еще 10 минут. Помешивать еду не рекомендуется.

Сервировать в той же посуде. Подать с отварным картофелем.

МЯСНОЙ РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ И СЛИВАМИ

1 1/2 бараньей корейки, 500 г кислых яблок, 100 г сушеных слив или изюма, соль, перец, горчица.

Удалить из мяса реберные кости, мякоть отбить, натереть горчицей и солью и покрыть тонкими ломтиками яблок и вымоченными сливами без косточек. Мясо свернуть рулетом, перевязать ниткой.

Мясной рулет жарить в духовке или гусятнице 1 1/2 часа, поливая его время от времени соком, выделяющимся при жарке. Процеженный сок используется в качестве соуса.

На гарнир можно подать отварной или жареный картофель, салат из тыквы, тушеную свеклу.

ТУШЕНАЯ БАРАНИНА С КАПУСТОЙ И ЯБЛОКАМИ

500 г баранины (корейка), 1 столовая ложка жира или сливочного масла, соль, 1 кг кочанной капусты, 2–3 яблока, 1 стакан воды или мясного бульона, майоран или тмин и зелень петрушки.

Мясо нарезать вместе с костями и слегка подрумянить в гусятнице. Посыпать солью, добавить нарезанную соломкой капусту и дольки яблок. Затем залить стаканом воды, добавить майоран, тмин и тушить до готовности. Прежде чем подать на стол, посыпать измельченной зеленью петрушки.

БАРАНИНА В СМЕТАННО-ЛУКОВОМ СОУСЕ

500 г баранины (корейка), 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка муки, 2 головки репчатого лука, 2 корня петрушки, 2 столовые ложки сметаны.

Нарезанное вместе с костью мясо подрумянить в разогретом жиру, добавить соли, перца, немного кипятку и тушить. Незадолго до окончания тушения приготовить соус из сока, выделившегося при тушении. Для этого прогреть нашинкованные лук и петрушку в жиру, добавить муки, немного позднее жидкости, в которой тушилось мясо, и сметаны. Продолжать тушить мясо вместе с соусом до полной готовности.

На гарнир можно подать пюре из брюквы и соленые огурцы.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ФАСОЛЬЮ И ЛУКОМ

500 г баранины (мякоти), 40 г жира, 400–500 г стручков

фасоли, 2 головки лука, соль, перец, зелень.

Мясо нарезать на кубики, подрумянить в разогретом жиру, добавить лука, нарезанных стручков фасоли, приправ и немного горячей воды. Тушить под крышкой до полной готовности.

Подавая на стол, обильно посыпать блюдо зеленью. На гарнир хорошо подать отварной рис или картофель и овощной салат.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

400 г баранины (мякоти), 2 дольки чеснока, 2 небольшие головки лука, 2 столовые ложки маргарина, 1 чайная ложка соли, перец, 5–6 помидоров, 2–3 столовые ложки рубленого укропа.

Нарезать мясо на кубики и подрумянить в гусятнице в горячем жиру. Добавить соли, перца, немного кипятку и тушить. Лук и чеснок изрубить и добавить к мясу в конце тушения. Когда мясо будет готово, положить ломтики помидоров и тушить еще несколько минут. Сверху посыпать рубленым укропом.

Подавать на стол вместе с отварным картофелем или рисом.

БАРАНИНА С РИСОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ (ПЛОВ)

500 г баранины, 1 стакан риса, 60 г жира, 2 маленьких головки лука, 200 г чернослива, корица, шафран.

Нарезать мясо на маленькие кусочки, подрумянить в 2 столовых ложках разогретого жира. Там же поджарить лук, добавить соли и 2 стакана горячей воды, тушить 10 минут, положить тщательно вымытый чернослив, заправить корицей и продолжать тушить на слабом огне до полной готовности.

Сухой рис поджарить в оставшемся жиру так, чтобы он стал прозрачным (подрумянивать нельзя), добавить 1 л кипятку, посолить и варить на слабом огне. Когда рис будет готов, откинуть его на сито и смешать с настойкой шафрана.

Рис положить на блюдо, сверху поместить мясо с черносливом.

ПЛОВ ИЗ БАРАНИНЫ С ФАСОЛЬЮ

500 г баранины, соль, перец, тмин, 1 стакан риса, 100–150 г фасоли, 60 г жира, зелень.

Нарезать мясо на маленькие, весом примерно 20 г кусочки, обжарить в разогретом жиру, заправить солью и перцем, добавить немного горячей воды и тушить до полной готовности.

Фасоль и рис отварить отдельно. Фасоль опустить в кипящую подсоленную воду и варить на слабом огне до полной готовности. Сухой рис прогреть в жиру до прозрачности, добавить 1 л кипятка, посолить и варить на слабом огне. Если воды слишком много и рис кипит очень сильно, то отвар загустеет. Готовый рис откинуть на сито, дать воде стечь, затем переложить рис на блюдо, мясо и фасоль положить сверху. Посыпать нарубленной зеленью или положить целые листья петрушки на блюдо рядом с пловом.

ОТВАРНОЙ ТЕЛЯЧИЙ РУЛЕТ

1 кг телячьей корейки, соль, перец, имбирь, 75–100 г шпика, 1–2 моркови, 1 петрушка, 1/2 стакана гороха, вода, соль.

Из мяса удалить реберные кости, посыпать его солью, молотым перцем и имбирем. Шпик нарезать соломкой, морковь и петрушку натереть или нарезать на четыре продольные дольки и покрыть ими весь кусок мяса. Мясо свернуть рулетом и перевязать ниткой, положить в холодную воду так, чтобы вода едва покрывала мясо, и варить до полной готовности (1–1 1/2 часа).

Рулет подавать на стол в горячем виде с картофелем, светлым соусом и тушеными овощами или в холодном виде вместе с различными сборными и свежими салатами.

ТУШЕНАЯ ТЕЛЯТИНА

600 г телятины (мякоти), 1–2 столовые ложки жира, 1 морковь, 1 головка лука, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, соль, 2 стакана воды, 2 столовые ложки сметаны, 2 чайные ложки муки, рубленая зелень.

Кусок спинной либо задней части или телячьей грудинки без костей слегка отбить, положить в гусятницу в разогретый жир и подрумянить со всех сторон. Нарезанные коренья смешать с мясом, слегка подрумянить. Затем, подлив горячей воды или бульона, тушить под крышкой до полной готовности. Приблизительно в середине тушения посолить. Готовое мясо выложить на подогретое блюдо и нарезать на тонкие ломтики. Из образовавшегося при тушении сока приготовить соус, добавив муки и сметаны, заправить зеленью укропа или петрушки.

На гарнир подходят отварной картофель, тушеная морковь, цветная капуста, салаты из огурцов, помидоров, зеленый салат.

ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ФОЛЬГЕ

600 г телятины (мякоти), соль, 1–2 столовые ложки лимонного сока или кислого вина, 2 столовые ложки масла, 1 столовая ложка тертого корня петрушки или рубленой зелени петрушки, 1 лук-порей или головка репчатого лука, немного порошка из сушеной мяты или душицы.

Мясо нарезать поперек волокон на ломтики, отбить. Каждый ломтик посыпать солью, сбрызнуть кислым соком, поместить на алюминиевую фольгу, подержать 20–30 минут в холодном месте. Затем положить на мясо масло, смешанное с петрушкой, и кольца репчатого лука или порея, а также приправы. Каждый ломтик мяса завернуть отдельно в фольгу и запекать в духовке при температуре 170–180 °С до полной готовности (30–40 минут).

На гарнир подается жареный картофель или рассыпчатый рис,

тушеные овощи и морковный или зеленый салат.

МАРИНОВАННЫЕ ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

600 г телятины (мякоти), 4 столовые ложки лимонного сока или кислого вина, 2 столовые ложки растительного масла, 1 головка лука, 1 корень петрушки, 1 морковь, перец, соль, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки жира, 1/2 стакана бульона или воды, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки.

Мясо нарезать поперек волокон на порционные куски, слегка отбить, залить смесью из сока, оливкового масла, рубленого лука и тертых кореньев. Оставшимся маринадом полить мясо и подержать его в накрытом виде 2–3 часа в холодном месте (ниже +8 °С). Вынутые из маринада ломтики мяса обвалять в муке, затем обжарить с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки и, поместить в гусятницу. Маринад, воду и приправы налить в гусятницу и тушить под крышкой 15–20 минут. Затем вынуть ломтики мяса из жидкости, в которой они тушились, приготовить довольно густой соус, частью которого залить мясо, а оставшуюся часть подать на стол отдельно в соуснике. На гарнир хорошо подать рис или картофель и салат из сырых овощей.

ОТВАРНАЯ СВИНИНА

500 г свинины (грудинки, лопатки или корейки), 1/2 л воды, 1 головка лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, соль, перец, 1/2 лаврового листа.

Мясо положить целыми кусками в холодную воду так, чтобы вода едва покрывала мясо. Довести до кипения, снять пену. Затем варить на слабом огне так, чтобы мясо едва кипело (80–85 °С), в течение 1 1/4–1 1/2 часа. Соль добавить через 15–20 минут после того, как мясо закипело, другие приправы в середине варки. Готовое мясо нарезать поперек волокон на тонкие ломтики.

На гарнир подходят остро заправленные соусы: из лука, хрена, горчицы, укропа и др., картофельное пюре или отварной картофель, тушеная свежая или квашеная капуста, кислые салаты.

ОТВАРНАЯ СВИНИНА С ФРУКТАМИ

1 кг свинины без костей (грудинки, корейки или лопатки), соль, молотый перец, имбирь или мускатный орех, 100 г сухофруктов, вода.

В продолговатом куске мяса сделать продольный надрез, насыпать в него соли и пряностей, положить ровный слой очищенных от косточек слив, абрикосов или яблок. Мясо перевязать ниткой так, чтобы получился продолговатый рулет, и положить в холодную пресную воду. Довести до кипения, и, сняв пену, варить 2–2 1/2 часа. За час до конца варки добавить соли,

при желании и кореньев. Дать мясу остыть в бульоне, затем вынуть и держать под гнетом. Есть в холодном виде, нарезав на тонкие ломтики.

ОТВАРНАЯ СВИНИНА С ОВОЩАМИ

500 г свинины (грудинки, лопатки или корейки), 1 л воды, 1 головка лука, 1/2 брюквы, 4 моркови, 1 корень петрушки, 1/2 кг свежей капусты, 6–8 картофелин, соль, 3 горошины перца, измельченная зелень.

Мясо положить целым куском в холодную воду. Когда вода закипит, снять пену и варить на медленном огне 1 час. Затем положить нарезанные большими кусками овощи, посыпать солью. Варить, плотно накрыв крышкой, до полной готовности. Если же кастрюля плохо закрывается, то воды следует налить немного больше. Готовое мясо выложить на блюдо и нарезать поперек волокон. Овощи расположить по видам около мяса. Мясной бульон подать в качестве соуса. Блюдо можно сервировать в той же посуде, в которой оно варилось, или в миске вместе с бульоном. Сверху обильно посыпать зеленью. На гарнир подходит салат из соленых огурцов или помидоров.

ОТВАРНАЯ СВИНИНА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

600 г соленой или свежей свинины (грудинки, лопатки или корейки), 1 кг квашеной капусты, 1 маленькая головка лука, вода, соль, сахар.

Мясо положить в кастрюлю, сверху поместить квашеную капусту, шинкованный лук и налить столько воды, чтобы продукты были погружены в нее приблизительно на две трети. Довести до кипения, затем тушить на слабом огне 1 1/2–2 часа. Приправить солью и сахаром. На гарнир можно подать отварной картофель.

ВАРЕНЫЕ СВИНЫЕ НОЖКИ

1 кг свиных ножек, 1 л воды, соль, 3 горошины перца, 1/2 лаврового листа, 1 головка лука, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 1 морковь.

Разрубить свиные ножки вдоль пополам, залить их холодной водой. Довести до кипения, снять пену и продолжать варить на слабом огне 2–2 1/2 часа. Через 1 час добавить соли, пряностей и измельченных кореньев. Готовые свиные ножки подать на стол в горячем виде с вареным горохом или в холодном виде в желе. В последнем случае им дают застыть в процеженном отваре, предварительно положив туда красиво нарезанные кружочки моркови и листики зелени. Застывшее заливное нарезать на порции и подать вместе с вареным горохом или картофельным салатом.

ТУШЕНАЯ СВИНИНА С СОУСОМ

100 г свиного шпика, 400 г постной свинины (мякоти), 1

большая головка лука, 1 соленый огурец, кусочек сельдерея, 2 стакана воды, соль, перец, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сметаны, 1 стручок консервированного перца, помидоры.

Нарезанный на кубики шпик разогреть в гусятнице, подрумянить в нем нарезанное кусками постное мясо, немного позднее положить рубленый лук и сельдерей. Залить горячей водой и вместе с очищенным и нарезанным кусочками соленым огурцом тушить под крышкой на слабом огне 1–1 1/2 часа. За 1/2 часа до окончания тушения приправить солью и перцем. К готовому мясу добавить разведенную в холодной воде муку, варить 8–10 минут и смешать со сметаной. Сверху положить тонкие кольца перца и ломтики помидоров.

На гарнир подать отварной картофель, тушеную свеклу и салат из капусты или брюквы.

ТУШЕНАЯ СВИНИНА С БОБАМИ ИЛИ ГОРОХОМ

600 г свинины с проростью, 2 стакана сушеного гороха или бобов, 1 л воды, соль, перец, кусочек копченой свиной кожи, 2 головки лука, 1 корень петрушки, кусочек моркови, (2 столовые ложки яблочного сока или 2 помидора).

Горох или бобы перебрать и вымачивать в течение 6–8 часов. Бобы вымачивать в обильной воде. Затем воду слить. Покрыть мясом дно гусятницы, сверху положить копченую свиную кожу, горох или бобы и коренья, залить водой так, чтобы она слегка покрывала продукты. Заправить: если вы решили тушить с бобами, то добавьте кислого соку или помидоров. Тушить на слабом огне до полной готовности (2–2 1/2 часа). Затем вынуть мясо, нарезать его тонкими ломтиками и вновь положить в гусятницу.

На гарнир подать простоквашу или сметану, сметанный соус, соленые огурцы или овощной салат.

ТУШЕНАЯ СВИНИНА С РИСОМ И БРЮКВОЙ (ПЛОВ)

500 г свинины, 1 головка лука, 1/2 корня петрушки, 500 г брюквы, 1 л воды, 1 1/2 стакана риса или перловой крупы, соль, перец, (1 столовая ложка томатного пюре).

Мясо нарезать на маленькие кубики, обжарить в гусятнице. Если мясо постное, то его можно подрумянить в жиру. Добавить рубленого лука или петрушки, чуть позднее налить воды и тушить под крышкой в течение 1 часа. Брюкву нарезать на маленькие кубики, положить в гусятницу и тушить вместе с мясом 1/4 часа, затем добавить промытого риса и тушить до полной готовности (примерно 20 минут). Если вместо риса взята перловая крупа, то ее кладут на 10 минут раньше, чем брюкву. Заправить одновременно с рисом или крупой солью, перцем, а при желании тушенным в жиру томатным пюре. Готовое блюдо

можно посыпать рубленой зеленью.

ЖАРЕНЫЕ ЛОМТИКИ СВИНИНЫ С ОВОЩАМИ

4–5 ломтиков свиного карбонада, соль, перец, 2 столовые ложки жира, 2 головки лука, 3 стакана бульона, тмин или чабер, 800 г картофеля, 5–6 помидоров, 3–4 стручка перца или фасоли, молотая паприка, зелень.

Мясо слегка отбить, обжарить в разогретом жиру с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки, посыпать солью и перцем, выложить на блюдо и держать в теплом месте. В том же жире подрумянить нарезанный кольцами лук, затем налить горячего бульона и положить разрезанный пополам картофель. Ломтики мяса разложить поверх картофеля и покрыть их, в свою очередь, нарезанными стручками фасоли, помидорами и приправами. Тушить под крышкой на слабом огне на плите или в духовке до полной готовности. Выложить мясо на подогретое блюдо, вокруг разложить овощи, соус подать на стол в соуснике. Посыпать рубленой зеленью.

На гарнир можно подать соленые огурцы или салат из маринованных яблок.

ЗАПЕЧЕННЫЕ В ТЕСТЕ ЛОМТИКИ СВИНИНЫ

4–5 ломтиков постной свинины, соль, перец, 2 столовые ложки жира.

Тесто: *1/2 стакана муки, 1/3 стакана молока или минеральной воды, 1 яйцо, соль, сахар, 1 чайная ложка лимонного сока, зелень.*

Нарезанные поперек волокон ломтики свинины слегка отбить, обжарить с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки, посыпать солью, перцем. Мясо должно прожариться. Муку положить в миску, добавить яйцо и смешанное с приправами молоко или минеральную воду, замесить жидкое тесто. Жареные ломтики мяса полностью погрузить в тесто (для этого нанизать их на иглу или шампур) и затем обжарить в большом количестве жира до образования золотистой корочки. Для вкуса можно в том же жиру обжарить целые листики сельдерея и петрушки.

На гарнир подходят жареный картофель, салаты в маринаде, яблочный, сливовый или абрикосовый компот.

РЕБРЫШКИ, ТУШЕННЫЕ С ГОРОХОМ

350 г свиных ребрышек, 30 г топленого сала, 380 г гороха, 50 г моркови, 80 г репчатого лука, специи, соль.

Свиные ребрышки рубят по 2 кусочка на порцию, обжаривают с луком и морковью. Складывают их в кастрюлю или сотейник, соединяют с отваренным горохом, чередуя его с мясом слоями, заливают бульоном и тушат до готовности. За 5 минут до подачи

на стол добавляют специи и приправы.

ФАСОЛЬ С КОЛБАСОЙ, ГРУДИНКОЙ И ПОМИДОРАМИ

300 г фасоли, 100 г грудинки, 150 г вареной колбасы или сосисок, 50 г томата, 60 г лука, 50 г жира, 20 г муки, сахар, красный перец, зелень, соль.

Фасоль замачивают на 3 часа в холодной кипяченой воде и отваривают до готовности. Грудинку отваривают в небольшом количестве воды. Лук нарезают широкими ломтиками, подрумянивают в жире до светло-золотистого цвета. Добавляют муку, поджаривают, разводят бульоном из грудинки, кладут томат, смешивают с фасолью.

Колбасу и грудинку нарезают кубиками, соединяют все составные части, приправляют по вкусу солью, красным перцем, сахаром (по вкусу). Доводят до кипения. Подают с картофелем, посыпав рубленой зеленью.

СИЧЕНИКИ МЯСО-РЫБНЫЕ

200 г свинины без костей, 200 г филе рыбы, 100 г пшеничного хлеба, 100 г репчатого лука, 30 г маргарина, 50 г жира для жаренья, 50 г сливочного маргарина или 300 г томатного соуса, гарнир, специи, зелень.

Свинину и филе рыбы пропускают через мясорубку, добавляют хлеб, пассерованный лук и вторично пропускают через мясорубку, солят, добавляют перец и хорошо вымешивают. Из подготовленной массы формуют сиченики яйцевидно-приплюснутой формы, панируют в сухарях и обжаривают. При подаче сиченики поливают сливочным маргарином или томатным соусом. Подают с комбинированным гарниром, с гарниром из круп, отварным или жареным картофелем или с картофельным пюре.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

500 г постной свинины, соль, перец, 4–5 маринованных или консервированных яблок, 2–3 головки лука, 4–5 помидоров или 2 стручка паприки, 2 столовые ложки сливочного или растительного масла, пряный соус.

Нарезать мясо на кубики, посыпать солью и перцем. Яблоки нарезать, головки лука очистить и пропарить в течение нескольких минут, помидоры разрезать пополам. У свежих стручков паприки удалить семена, стручки нарезать, консервированные стручки разрезать пополам или на четыре части. Продукты надеть вперемешку на шампур (4–5 шампуров), смазать сливочным или растительным маслом и пряным соусом, обжарить в электрогриле или в горячей духовке на жирном противне. Время от времени смазывать мясо растительным маслом и пряным соусом.

Как только мясо будет готово, сразу подать на стол. На гарнир предложить отварной рис или картофель, пряный соус и зеленый лук, салат из помидоров или огурцов.

СВИНОЕ ЖАРКОЕ

1 кг свинины (окорока или корейки), соль, перец, вода, 1 головка лука, 1 корень петрушки или 1/2 лаврового листа, (1/2 чайной ложки картофельного крахмала).

Мясо положить на сковороду в малое количество кипящей воды кожей вниз и подрумянить в духовке. Когда мясо покроется коричневой корочкой, натереть его смесью соли и перца, повернуть кожей вверх и прорезать ее вдоль и поперек. Жарить мясо при температуре 175–177 °С, поливая время от времени горячей водой, пока оно не прожарится (примерно 2 часа). За час до окончания жарки добавить нарезанный кольцами лук и петрушку или лавровый лист. Соус приготовить из получившейся в ходе жарки жидкости, добавив в нее разведенную в воде картофельную муку.

На гарнир подходит жареный или печеный картофель, жареная брюква или тушеная капуста и печеные яблоки.

СВИНОЕ ЖАРКОЕ, ШПИГОВАННОЕ ФРУКТАМИ

1 кг свинины (лопаточной части или корейки), 100 г чернослива, 50 г сушеных яблок, соль, перец, горчица.

В свинине сделать острым ножом продольные разрезы, в которые поместить вперемежку чернослив без косточек и ломтики яблок. Мясо положить на противень, полить кипящей водой и жарить при температуре 170–177 °С. Если мясо с кожей, то сначала положить его кожей вниз, дать ей размягчиться, затем прорезать вдоль и поперек и нашинковать. Подрумяненное мясо посыпать солью и перцем, к отвару добавить горчицы. Затем жарить 1 1/2–2 часа, после чего подать на стол в горячем или холодном виде.

Горячее жаркое едят с жареным или печеным картофелем и тушеными овощами.

ОТВАРНАЯ КУРИЦА

1 курица, 2 л воды, 3 моркови, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 1 лук-порей или головка репчатого лука, соль, зелень петрушки.

Соус: *1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 2–3 стакана куриного бульона, соль, 2 столовые ложки сливок.*

Подготовленную курицу положить в горячую воду довести до кипения, пену снять. Затем варить на слабом огне до полной готовности. Продолжительность варки зависит от возраста птицы и может доходить до трех часов. Соль и измельченные коренья

положить приблизительно в середине варки. Готовую курицу выложить на блюдо, нарезать на порционные куски и увлажнить небольшим количеством бульона. Из оставшегося бульона приготовить соус или сварить суп. Курицу посыпать зеленью петрушки.

Соус: муку прогревать в масле, пока она не приобретет золотистого оттенка, добавить бульона и варить 5–6 минут, затем приправить солью и добавить сметаны.

Курицу гарнировать отварным рисом или картофелем, тушеными овощами с мягким вкусом (морковь, горох, цветная капуста, фасоль) и салатом из тыквы, яблок или слив, летом – салатом из свежих огурцов или зеленым салатом.

ЗАПЕЧЕННЫЙ СВИНОЙ РУЛЕТ СО СЛИВАМИ

1 кг свиной корейки, 100 г чернослива, соль, горчица, вода или бульон, 1 головка лука, 1 петрушка, 2 чайных ложки муки, сметана.

Из мяса вынуть ребра и натереть его солью и горчицей. Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки. Черносливом покрыть кусок мяса, свернуть мясо в рулет и завязать ниткой. Запекать на противне при температуре 160–170 ˚С, время от времени поливая мясо водой или бульоном, приблизительно 2 часа. Через час после начала запекания положить нарезанный кольцами лук и петрушку. Рулет подается на стол в холодном или горячем виде.

К горячему рулету приготовить соус из оставшейся на противне жидкости. Для этого добавить муки и сметаны и варить в течение 5–6 минут. На гарнир подходит жареный или печеный картофель и жареные или тушеные овощи.

СТУДЕНЬ ИЗ ПТИЦЫ С ОВОЩАМИ

1 кг мяса курицы или индейки, 1 1/2 л воды, соль, 4 горошины перца, 2 горошины пряностей, 1/2 лаврового листа, 3 моркови, 1 головка репчатого лука или лук-порей, 1 корень петрушки, уксус, 1 1/2 столовые ложки желатина, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан отварного гороха, 1 кочан цветной капусты, зелень петрушки.

Нарезанное мясо положить в холодную воду и довести до кипения. Удалив пену, добавить приправы и варить на слабом огне до полной готовности. Затем вынуть мясо из бульона, дать ему остыть и нарезать кубиками. Бульон процедить через ткань. Желатин замочить на 1/2 часа в холодной воде, затем растворить в горячей воде и проварить вместе с бульоном. Налить немного бульона на дно четырехугольной формы и дать ему застыть. Затем положить мясо, овощи и нарезанные яйца, снова залить бульоном и выставить в холодное место.

КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА, ТУШЕННАЯ С ФРУКТАМИ

1 курица или 1/2 индейки, 2–3 столовые ложки сливочного масла или птичьего жира, 2–2 1/2 стакана бульона или воды, соль, перец, 1 головка лука или лук-порей, 500 г свежих или 300 г сушеных фруктов (яблок, изюма, слив, абрикосов и т. п.), 4 столовые ложки вина или яблочного сока, 7 столовых ложек муки, 4 столовые ложки сливок, зелень.

Мясо нарезать на куски, обвалять в муке и обжарить в масле или в жиру до образования коричневой корочки. Несколько позднее добавить шинкованный лук. Налить воды или бульона, приправить солью и перцем. Когда жидкость закипит, добавить нарезанных соломкой фруктов, вина или яблочного соуса и тушить на слабом огне под крышкой. Когда мясо будет готово, заправить сливками и зеленью. На гарнир подать отварной рис, лук-порей и морковь.

ФАРШИРОВАННАЯ ГУСИНАЯ ШЕЙКА

1 гусиная шейка, 100 г гусятины, 200 г свинины, 100 г говядины, соль, 1 головка лука, 1 большое кислое яблоко, 2 столовые ложки бульона или воды, пряный соус.

Шейку у гуся отрезать по возможности длиннее, целиком удалить с нее кожу и с одного конца завязать ниткой или же зашить. Мясо вместе со свининой и телятиной, а также луком и яблоком дважды пропустить через мясорубку, добавить бульон или воду и приправы. Наполнить фаршем кожу от шеи, зашить и варить в горячей подсоленной воде на слабом огне 1–1 1/2 часа. Вынуть из бульона, положить между двумя досками под гнет и дать остыть. Сервировать на холодный стол, нарезав тонкими ломтиками, на гарнир – овощной салат.

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА С ФРУКТАМИ

2 больших цыпленка или 1 молодая курица, 7 столовых ложек сметаны, 100 г сливочного маргарина, 1 лук-порей, 1/2 стакана изюма, 1 стакан сушеных яблок, 1 стакан чернослива, 2 стакана куриного бульона или воды, соль, рубленая зелень петрушки, (2 чайные ложки муки, сметана).

Цыплят вместе с костями разрубить пополам (курицу на четыре части), куски распластать, смазать сметаной и обжарить с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки. Лук-порей нарезать кольцами и слегка поджарить вместе с кусками курицы, затем добавить жидкости, вымоченных фруктов и тушить под крышкой на плите или в духовке 15–20 минут. Готовые куски курицы выложить на подогретое блюдо, фрукты расположить рядом, посыпать зеленью петрушки. Соус подать на стол в соуснике. Чтобы он был более густым, можно добавить муки и еще раз проварить его, уже вместе с мукой.

Гарнировать отварным рисом или жареным картофелем.

ЖАРЕНЫЕ ЦЫПЛЯТА С ВЕРМУТОМ

2 цыпленка или 1 молодая курица, 1/2 стакана муки, соль, перец, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 1/2 стакана белого вермута, 8–10 головок мелкого лука, зелень, 1 чайная ложка крахмала.

Цыплят разрубить вместе с костями на порционные куски, обвалять в смеси из муки, соли и перца, подрумянить в масле. Добавить вино, лук и зелень, тушить до полной готовности (20–30 минут). Чтобы соус был более густым, положить крахмал.

Подать на стол с отварным рисом или жареным картофелем.

ЖАРЕНОЕ КУРИНОЕ МЯСО С ФАСОЛЬЮ

1 курица, 3 столовые ложки муки, соль, 2 лука-порея, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 морковь, 800 г фасоли, 2 стакана воды, 2 столовые ложки укропа, 1/2 стакана сливок, 2 столовые ложки муки.

Срезать мякоть с грудной кости и ножек, зачистить концы костей ножек. Мясо обвалять в муке, смешанной с солью, и обжарить до образования светло-коричневой корочки. Лук-порей нарезать на кольца и слегка обжарить вместе с мясом. Тушить мясо под крышкой 15–20 минут в духовке или на плите, пока оно не будет готово. Из костей сварить бульон, добавив морковь и приправы. Стручки фасоли нарезать на маленькие кусочки, потушить в малом количестве масла и жидкости и, когда они будут готовы, приправить. Добавить в бульон муки, сливок и укропа, варить 5–7 минут. На подогретое блюдо выложить фасоль, поверх нее положить куски куриного мяса, полить их небольшим количеством соуса и посыпать укропом. Оставшийся соус подать на стол в соуснике.

На гарнир подать отварной рис или картофель и салат из свежих огурцов или зеленый салат.

ЖАРЕНОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ (КОТЛЕТЫ ПО-КИЕВСКИ)

4 куриных филе, 100 г сливочного масла, зелень петрушки, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей, 3–4 столовые ложки сахара, 4 ломтика белого хлеба.

Внутреннее и внешнее филе отделить, пленки и сухожилия удалить, часть косточки крыла оставить и очистить. Филе отбить. Смешать масло с рубленой зеленью петрушки и сформовать четыре морковообразных куска. На каждое большое филе положить по кусочку масла, накрыть его маленьким филе и завернуть края. Котлеты смочить во взбитом яйце и обвалять в молотых сухарях, затем вторично смочить в яйце и обвалять в сухарях, чтобы панировка была гуще. Поджарить в большом количестве жира, положить на ломтики жареного белого хлеба и

полить растопленным сливочным маслом. Сразу подать на стол. Гарнировать жареным картофелем или крокетами из картофеля и овощами с нежным вкусом, салатом из огурцов или зеленым салатом.

ПТИЦА, ЖАРЕННАЯ В ОБИЛЬНОМ ЖИРЕ

400 г отварного мяса курицы, индейки или фазана, 1 столовая ложка муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молотых сухарей или нарезанного мелкими кубиками белого хлеба, соль, жир для жарки.

Разрезанное на порционные куски отварное мясо обвалять в муке, смочить во взбитом яйце и, в заключение обвалять в молотых сухарях, крепко прижимая панировку к мясу. Подготовленные куски мяса обжарить в обильном жиру со всех сторон до образования светло-коричневой корочки и сразу подать на стол.

Куски мяса полить небольшим количеством растопленного масла, гарнировать поджаренным в обильном жире картофелем или картофельным пюре, тушеной морковью, горохом или грибами, отварной цветной капустой.

ЦЫПЛЯТА, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ

2 цыпленка или 1 курица, соль, лимонный сок, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 чайная ложка растопленного сливочного или растительного масла, 1 1/2 стакана муки, жир и растительное масло для жарки, мускатный орех или рубленые листья петрушки.

Цыплят разрезать пополам, натереть солью и лимонным соком. Курицу нарезать порционными кусками и варить почти до полной готовности. Из яиц, молока, масла и муки приготовить тесто, посолить, заправить мускатом или зеленью петрушки. Опустить в тесто куски курицы и обжарить их в обильном жиру до образования светло-коричневой корочки.

На гарнир подходят отварной рис или жареный картофель, тушеная морковь и горох, растопленное масло или сметанный соус с помидором, салат из огурцов и помидоров, зеленый салат.

КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ НА ШАМПУРЕ

1 молодая курица или 1 кг индейки, соль, лимонный сок, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка рубленой зелени, 2 яблока или 1 апельсин, 8 мелких помидоров, фруктовый соус.

Очищенную птицу разрезать вместе с костями на порционные куски, натереть солью и лимонным соком и подержать 30 минут в холодном месте. Мясо нанизать на шампур и жарить до полной готовности, время от времени смазывая его смесью растопленного масла и рубленой зелени. На каждый шампур нанизать также ломтики яблока или апельсина и мелкие помидоры, мясо полить небольшим количеством фруктового соуса и жарить еще 5 минут.

Поджаренное мясо выложить на подогретую тарелку и подать на стол вместе с овощами и соусом.

КУРИЦА НА ШАМПУРЕ

600 г мяса курицы (мякоти), 1/2 стакана лимонного сока или белого вина, 1 стакан тертого лука, 1 1/2 чайной ложки соли, 1 тертый корень петрушки, 4 столовые ложки растопленного сливочного масла или растительного масла, 1 чайная ложка пряного соуса.

Нарезать мясо на небольшие куски, положить их на 3–4 часа в маринад из сока, лука, петрушки и соли, через каждые полчаса поливать. Вынутые из маринада куски мяса нанизать на шампур, смазать маслом, смешанным с пряным соусом, и жарить над горящими углями или в электрогриле 12–15 минут. Сразу подать на стол.

Гарнировать отварным рисом, политым маслом, и приготовленным из маринада соусом, а также салатами в маринаде или соленым огурцом.

ТЕФТЕЛИ

250 г фарша, 1 яйцо, 1 столовая ложка молотых сухарей или 1 ломтик черствого белого хлеба, 3–4 столовые ложки бульона или воды, 1–2 столовые ложки сметаны, 1 головка лука, 1 чайная ложка соли или 1/2 маленькой сельди, 2 картофелины, соль, перец.

***Соус:** 1 1/2–2 стакана бульона или воды, соль, 1/2 лаврового листа, 2 чайные ложки муки, 1–2 столовые ложки сметаны, 1 яичный желток, зелень.*

Фарш смешать с яйцом, размоченным в воде черствым белым хлебом, сметаной, рубленым луком и сельдью, размятым отварным картофелем и приправами и взбить до образования вязкой однородной массы. Смочив руки в холодной воде, разделать из фарша круглые гладкие шарики, положить их в слабо кипящий бульон или подсоленную воду и варить около 10 минут. Готовые тефтели выложить в миску, жидкость процедить, заправить и снова поставить вариться. Муку развести в небольшом количестве холодного бульона или сметаны, налить в отвар и варить несколько минут. Яичный желток добавить после окончания варки. Соусом полить тефтели, сверху посыпать зеленью.

К тефтелям можно подавать картофельное пюре и салат из сырых овощей.

ЖАРЕНЫЙ ГУСЬ ИЛИ УТКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 гусь или утка, 1 кг квашеной капусты, соль, вода, (1 головка репчатого лука).

Подготовленную птицу натереть изнутри и снаружи солью, нафаршировать тушеной до состояния полуготовности кисло-

сладкой капустой, заправленной тертым луком. Жарить так же, как и предыдущее блюдо. Когда птица прожарится, вынуть капусту, нарезать птицу вместе с костями на порционные куски и красиво уложить на блюдо. На гарнир подать жареный картофель, квашеную капусту и сок, в котором тушилась птица.

ФРИКАДЕЛЬКИ С ОВОЩАМИ

250 г фарша, 2 ломтика белого хлеба, 1/2 стакана воды, соль (или 1 пачка фрикаделек), 1–2 большие головки лука, 5–6 картофелин, 3–4 моркови, 2 стакана бульона или воды, 1 стакан свежего или консервированного гороха, зелень.

В стеклянную или эмалированную посуду для тушения положить нарезанный кольцами лук, нарезанные брусочками или кружками картофель и морковь и покрыть их сверху фрикадельками. Залить продукты горячим бульоном или водой и тушить под крышкой до тех пор, пока овощи не станут почти что мягкими. Затем добавить горох и прогреть (свежий горох в течение 15–20 минут). Готовое блюдо посыпать зеленью и подать на стол с салатом из огурцов или зеленым салатом.

Чтобы приготовить фрикадельки из фарша самим, надо добавить к фаршу вымоченный в воде белый хлеб, заправить солью и хорошо взбить. Затем влажными руками сформовать фрикадельки. Перед тем как тушить их с другими продуктами, фрикадельки хорошо подрумянить в жиру. В этом случае тушить их придется только 10 минут.

ФАРШ, ТУШЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

300 г фарша, 1 большая головка лука, 2 столовые ложки маргарина, 500 г свежей капусты, 5–6 картофелин, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1–2 стакана отвара или воды, соль, 4–5 горошин перца, зелень.

Растопить маргарин на дне кастрюли, слегка обжарить в нем фарш и нарезанный кольцами лук. Добавить нарезанную соломкой капусту, морковь, петрушку и картофель, залить отваром или водой и тушить под крышкой до полной готовности (15–20 минут). Готовое блюдо посыпать зеленью, на гарнир подать соленый огурец или салат из свеклы.

РУБЛЕНЫЕ КОТЛЕТЫ В СОУСЕ

500 г баранины или говядины (мякоти), 60 г сырого говяжьего или бараньего жира, 3 столовые ложки воды или холодного бульона, (1 головка лука), соль, перец, 2–3 столовые ложки молотых сухарей или муки, жир для жарки, коричневый луковый или огуречный соус.

Удалить пленки, пропустить мясо 2–3 раза через мясорубку. Лук пропустить через мясорубку вместе с мясом или изрубить и обжарить в жиру. Взбить фарш со всеми приправами до

образования вязкой массы, заправить. Сформовать котлеты круглой или продолговатой формы, при желании обвалять их в молотых сухарях, обжарить с обеих сторон в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки. Готовые котлеты подать на стол на подогретом блюде, а соус отдельно в соуснике или уложить котлеты в миску и залить соусом.

На гарнир подать отварной или жареный картофель, овощи и салат из сырых овощей.

БИТКИ ИЗ МЯСА С РИСОМ

250 г фарша, 1 яйцо, 1 маленькая головка лука, соль, перец, 3–4 столовые ложки риса, 1 стакан воды (или 1 стакан отварного риса), мускатный орех или имбирь, 3–4 столовые ложки молотых сухарей, 2–3 столовые ложки жира.

Взбить фарш вместе с яйцом, рубленым луком и приправами. Отварить рис так, чтобы он стал рассыпчатым, дать ему остыть и смешать с мясом. На разделочной доске, посыпанной молотыми сухарями, сформовать круглые битки, обжарить их в жиру с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки.

На гарнир подать отварной картофель, тушеные овощи и сметану или сметанный соус.

КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА И СВЕКЛЫ

250 г фарша, 1 маленькая головка лука, 2 яичных желтка, 1 отварная свекла, 1/2 соленого огурца, 2–3 столовые ложки воды, соль, перец, 2–3 столовые ложки молотых сухарей, 2–3 столовые ложки жира.

К фаршу добавить рубленый лук, яичные желтки, тертую или пропущенную через мясорубку свеклу, очищенный нашинкованный соленый огурец с удаленными семенами, воду и приправы. Полученную смесь взбить до образования вязкой однородной массы. Если масса окажется слишком густой, то добавить воды или свекольного отвара. Из хорошо взбитой массы разделать на доске, посыпанной молотыми сухарями, 4–5 больших овальных котлет и обжарить с обеих сторон в жире до образования светло-коричневой корочки.

На гарнир подходят картофельное пюре, салат из свежих овощей и томатный соус.

КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА С ЛУКОМ

250 г фарша, соль, перец, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, 1 большая головка лука, 1 кусочек чеснока, 2–3 столовые ложки жира, 1 столовая ложка пряного соуса, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка вина или коньяка.

Взбить фарш вместе с приправами, яйцом и рубленым луком. Разделать на котлеты и обжарить их до образования светло-коричневой корочки. Пряный соус прогреть вместе со сметаной и

вином или коньяком, заправить и вылить в горячем виде на котлеты, дать ему немного впитаться.
На гарнир – отварной рис.

РУБЛЕНЫЕ КОТЛЕТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ КАПУСТОЙ

500 г фарша, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки молотых сухарей, 3 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки воды или бульона, соль, черный и красный перец, 2–3 столовые ложки молотых сухарей, жир для жарки; 400 г цветной или брюссельской капусты, вода, соль.

Взбить фарш с молотыми сухарями, замоченными в смеси яйца, сметаны и воды, в однородную массу, заправить. Цветную капусту подержать 15–20 минут в слегка подсоленной или подкисленной воде, затем нарезать на мелкие одинаковые кочешки и варить в соленой воде 8 минут. Брюссельскую капусту перебрать, промыть и варить 6 минут. Окружить капусту фаршем, сформовать котлеты, обвалять в молотых сухарях и обжарить в обильном жиру до образования светло-коричневой корочки. Для того, чтобы котлеты хорошо прожарились, подержать их еще 20–30 минут в духовке или на слабом огне на плите под крышкой.
На гарнир подать картофельное пюре или отварной картофель, луковый или томатный соус и салат из огурцов или зеленый салат.

РУБЛЕНЫЕ КОТЛЕТЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

500 г фарша, 1 головка лука, 1 яйцо, 2 ломтика белого хлеба, 3/4 стакана бульона или смеси воды со сметаной, соль, перец; 2–3 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки жира.

Начинка: *8–9 тонких ломтиков ветчины или колбасы, 3/4 стакана тушеных грибов, 1 помидор или 1 столовая ложка томатного пюре, 1–2 столовые ложки пряного соуса, зелень петрушки или эстрагона, немного тертого корня петрушки или сельдерея.*

Смешать фарш вместе с тертым или рубленым луком, яйцом и размоченным в жидкости белым хлебом, взбить в однородную массу, заправить. Разделить мясо на 8–10 частей и разделать из него на доске, посыпанной мукой, широкие плоские хлебцы. На каждый хлебец, положить ломтик ветчины или колбасы, затем ровный слой грибов, смешанных с рубленым помидором и приправами. Начинку окружить мясом и сформовать плоские круглые или овальные котлеты, которые поджарить в жире.

На гарнир – отварной картофель или картофельное пюре, тушеные овощи и салат из огурцов.

ГОЛУБЦЫ С ФАРШЕМ

1 неплотный кочан капусты, 500 г фарша, 1 яичный желток, 1/2 стакана сливок, 1 головка лука, соль, перец, вода, 1 стакан

томатного сока, 2 чайные ложки муки, 1/2 чайной ложки тмина, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки жира.

Из кочана вырезать кочерыжку, капусту отварить в подсоленной воде до полумягкости. Листья отделить, толстые стебли отрезать или отбить до толщины листа. Фарш смешать с сырым яичным желтком, сливками и рубленым луком, взбить, при необходимости добавить немного воды. Заправленный фарш разложить на 8–10 листьев капусты, листья свернуть. Обжарить голубцы на сковороде в жире, затем переложить их в огнеупорную форму или на противень. Смешать томатный сок с мукой, тмином и сметаной, посолить, поперчить и залить им голубцы. Запекать в духовке 30–35 минут при температуре 200 °С. Сразу подать на стол.

Гарниром служит отварной картофель или картофельное пюре, соленые огурцы или салат из свеклы.

ТРУБОЧКИ (ЗРАЗЫ) ИЗ ФАРША С ЯБЛОКАМИ

500 г фарша, 1 большая головка лука, 2 отварные картофелины, 1 ломтик белого хлеба, 2 столовые ложки сметаны, 1/2 стакана бульона или воды, соль, перец, 2 кислых яблока, 50 г постной ветчины, 3 столовые ложки молотых сухарей, жир, 2 чайные ложки муки, вода и 2–3 столовые ложки сметаны.

Фарш смешать с рубленым луком, размятым картофелем, размоченным в воде ломтиком белого хлеба, сметаной и приправами и взбить до образования вязкой массы, затем разделать из него 10 больших широких хлебцев. На каждый хлебец положить продолговатые куски яблока и ветчины, соединить края фарша и, обваляв хлебцы в молотых сухарях, придать им форму трубочек. Подрумянить в жире, сложить в посуду с крышкой и поставить на некоторое время в духовку для запекания. В жир, оставшийся на сковороде, добавить муку, сметану и воду, проварить 5–6 минут и приправить.

На гарнир можно подать отварной картофель, картофельное пюре или макароны, салат из сырых овощей.

РУЛЕТ ИЗ ФАРША С ГРИБАМИ

500 г постного фарша, соль, перец, пряности, 2–3 картофелины, 1 яйцо, 1 головка лука, 1 корень петрушки, 1 стакан тушеных грибов, 1/2 стакана бульона или молока, 2–3 столовые ложки сливочного масла или сметаны, вода, 1 чайная ложка муки.

Фарш смешать с солью, приправами, тщательно размятым картофелем, яйцом, рублеными луком, петрушкой, грибами и жидкостью и взбить до образования однородной вязкой массы, затем придать ей форму рулета. Рулет положить на противень, смазать маслом или сметаной и запекать в течение

приблизительно 1 часа, через каждые 10 минут поливая его водой или бульоном. Жидкость, скопившуюся на противне, следует использовать в качестве соуса. К ней можно также добавить разведенную в холодной воде муку и проварить.

Перед тем, как подать на стол, рулет надо нарезать тонкими ломтиками. В качестве гарнира подойдут печеный картофель и салат из сырой моркови, тушенная в масле капуста и салат из огурцов.

РУЛЕТ ИЗ ФАРША С СЫРОМ

500 г фарша, 2–3 ломтика черствого белого хлеба, 1/2—3/4 стакана молока, 1–2 яйца, 1 головка лука, 2 столовые ложки тертого хрена, соль, перец, 1 столовая ложка тертого сельдерея, 1 пачка плавленого сыра, 1–2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан воды или отвара.

Смешать фарш с размоченным в молоке белым хлебом, яйцом, рубленым луком и другими приправами и взбить до получения однородной массы. Затем придать ей форму рулета. Мясной рулет положить на противень, смазать маслом и запекать в течение 1 часа при температуре 175–180 ˚С, через каждые 10 минут поливая его водой или образовавшимся соком. Затем положить на рулет ломтики сыра и держать в духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и не пожелтеет. Образовавшийся на противне сок может быть использован в качестве соуса. Иногда к нему прибавляется томатное пюре, которое затем прогревают вместе с соусом.

Гарниром может служить отварной и запеченный картофель, тушеные овощи и салат из сырых овощей.

Гарниром могут служить отварные овощи, салаты из сырых овощей и соус.

ФАРШ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ

500 г фарша, 1 большая головка лука, 3 отварные картофелины, 6 килек или 1/2 маленькой сельди, соль, перец, 3 столовые ложки маргарина, 4 помидора, 4 столовые ложки тертого сыра или молотых сухарей, немного килечного рассола.

Смешать фарш с рубленым луком. При желании можно прогреть лук в маргарине, не подрумянивая его. Картофель нарезать кубиками и положить на дно огнеупорной посуды или формы, смазанной сливочным маслом. Сверху поместить нарезанную на маленькие кусочки кильку или сельдь, затем, не придавливая и не приглаживая, заправленный солью и перцем фарш. На фарше разложить ломтики помидора и сбрызнуть их килечным рассолом. Сверху посыпать тертым сыром или молотыми сухарями и положить кусочки маргарина. Запекать под крышкой в духовке при температуре 225 ˚С до тех пор, пока мясо

не пропечется, а сыр не расплавится, но при этом и не слишком подрумянится (15–20 минут).

На гарнир – отварной картофель или картофельное пюре и тушеные овощи, салат из сырых овощей.

ПАШТЕТ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ И ВЕТЧИНЫ

200 г ветчины средней жирности, 200 г вареного или тушеного мяса птицы (без костей и кожи), 4 кильки, 1 маленький соленый огурец, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка пряного соуса или горчицы, соль, молотый перец.

Начинка из хрена: *3 столовые ложки тертого хрена смешать с 3 столовыми ложками густой сметаны, добавить немного соли, сахара и уксуса.*

Начинка из сыра: *100 г тертого швейцарского сыра смешать с 2 столовыми ложками майонеза или сметаны и заправить пряным соусом.* Ветчину вместе с мясом птицы, килькой и соленым огурцом пропустить 3–4 раза через мясорубку с частой решеткой. Полученный фарш смешать с майонезом, приправить специями по вкусу.

Паштет используется для бутербродов, подается отдельно на холодный стол и может служить начинкой для вареных яиц и корзиночек из теста.

ПАШТЕТ ИЗ ВЕТЧИНЫ С САЛАТОМ В МАРИНАДЕ

200 г постной вареной ветчины, 100 г сливочного масла, 1 маленькая головка лука, 1 маленький соленый огурец, 1 чайная ложка пряного соуса или горчицы, соль, перец, 1/2 стакана маринованных яблок и слив.

Ветчину, лук и очищенный соленый огурец пропустить 3–4 раза через мясорубку, смешать с растертым маслом и приправить специями. Перед тем, как подать на стол паштет или бутерброды из него, следует украсить кусочками маринованных овощей.

ФАРШИРОВАННЫЕ ТРУБОЧКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

250 г постной ветчины, зелень петрушки или укропа, для украшения маленькие помидоры.

Начинка из яиц: *1 сваренное вкрутую яйцо, 2 кильки, 60 г сливочного масла, соль, горчица. Растертое масло смешать с рубленым яйцом и килькой, приправить.*

Начинка из зелени: *растереть 100 г сливочного масла и смешать с 1 маленькой рубленой головкой лука и 3 столовыми ложками зелени, добавить соль, перец, вино.*

Ветчину нарезать на довольно тонкие маленькие ломтики (8–10 шт.), в середину положить начинку и свернуть кулечком или трубочкой.

КОРЗИНОЧКИ ИЗ КОЛБАСЫ

8–10 ломтиков толстой вареной колбасы, 1 столовая ложка

горчицы или 2 столовые ложки пряного соуса, 2 столовые ложки жира, 600 г овощей (цветной капусты, гороха, моркови, фасоли и т. п.), 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, соль, зелень.

Овощи нарезать и варить или тушить до готовности, смешать с растопленным маслом и сметаной. Кожицу с ломтиков колбасы не удалять, а смазать горчицей или пряным соусом. Затем жарить их на сковороде с одной стороны до тех пор, пока края не изогнутся и не образуют корзиночку. После этого кожицу удалить, корзиночки наполнить овощами, выложить на подогретое блюдо, оставшиеся овощи расположить рядом.

Гарниром может служить жареный картофель или отварной рис и салат из сырых овощей.

ВЕТЧИНА ИЛИ КОЛБАСА С ФРИКАДЕЛЬКАМИ НА ШАМПУРЕ

200 г ветчины или колбасы, 300 г сырых фрикаделек, 2 головки лука, 2 помидора, 1 стручок перца, 1 столовая ложка пряного соуса, 1 столовая ложка растительного масла.

Ветчину или колбасу нарезать тонкими ломтиками и нанизать на шампур вперемешку с фрикадельками, нарезанными на четыре части луковицами и помидорами. Жарить над горящими углями или в электрогриле до образования светло-коричневой корочки, время от времени смазывая продукты смесью из соуса и растительного масла.

Гарнир: отварной рис или жареный картофель и салат из сырых овощей, зелень.

ЛОМТИКИ КОЛБАСЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ

500 г вареной колбасы, бульон или вода, перец, 200 г грибов, 1 столовая ложка жира, 1 головка лука, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка рубленой зелени петрушки, 1/2 стакана сметаны, соль, (свежие помидоры).

Разрезать колбасу на 8–10 ломтиков, каждый ломтик посыпать перцем. Ломтики колбасы положить на влажный противень. Грибы нарезать кусками, тушить в жире вместе с рубленым луком, добавить муку, рубленую зелень петрушки и сметану, прогреть все вместе и приправить. На каждый ломтик колбасы горкой положить грибы и запекать при температуре 250 °С 15 минут, затем сразу подать на стол.

Гарнир: картофельное пюре, салат из сырых овощей и сметанный соус.

ЛОМТИКИ КОЛБАСЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

500 г вареной колбасы, 2 больших помидора, 200 г сыра, 2 столовые ложки сметаны, 1 яйцо, масло, немного бульона или

воды.

Разрезать колбасу на 8–10 ломтиков. На каждый ломтик положить кружок помидора и на него – слой тертого сыра, смешанного со сметаной и яйцом. Ломтики колбасы положить на смазанный сливочным маслом противень и запекать в духовке при температуре 200–220 ˚С до образования светло-коричневой корочки (15–20 минут). Сразу подавать на стол.

Гарниром может быть картофельное пюре или отварной рис, томатный соус или соус из укропа и салат из сырых овощей.

КРУГ КОЛБАСЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

1 круг полукопченой колбасы (450–500 г), 2–3 небольших помидора, 100 г сыра, 2 столовые ложки сметаны или растопленного масла, немного бульона или воды.

С колбасы удалить кожицу, положить колбасу на влажный противень и сделать в ней надрезы через каждые 1 1/2–2 см. Помидоры и сыр разрезать на тонкие ломтики, которые вперемешку поместить в надрезы. Смазать колбасу сметаной и запекать при температуре 200 ˚С 15–20 минут.

В качестве гарнира подойдут отварные макароны, салат и сметанный соус.

КОЛБАСА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

Тесто: *2 стакана блинной муки, 3/4 стакана воды.*

Соус: *250 г вареной колбасы, 5–6 помидоров, 200 г сыра, 2–3 столовые ложки сливочного или растительного масла, 2 столовые ложки томатного пюре или сока, зелень.*

Приготовить тесто из блинной муки и воды, выложить его тонким слоем в форму и запекать до полуготовности. Равномерно смазать тесто томатным пюре, посыпать зеленью. Колбасу очистить от пленки, нарезать тонкими ломтиками и разложить на тесте. На колбасу положить ломтики помидоров (можно использовать и консервированные помидоры), сбрызнуть растопленным сливочным или растительным маслом и посыпать тертым острым сыром. Если сыр неострый, то добавить перец и соль. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться и не станет желтым, но не слишком подрумянится. Сервировать с огуречным или зеленым салатом.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ С ОВОЩАМИ

500 г печенки, 250 г шпика, 2 моркови, 1 головка лука, 1 корень петрушки, ломтик сельдерея, несколько горошин перца, мускатный орех, несколько очищенных килек.

Печенку очистить от пленки и жил, разрезать на небольшие куски. Свиную печенку рекомендуется предварительно замочить на 1 час в воде. Шпик нарезать кубиками и слегка подрумянить,

обжарить в нем измельченные овощи. Затем добавить печенку, немного кипятка и тушить до полной готовности. Если тушить печенку слишком долго, она станет безвкусной и жесткой. Тушеные продукты пропустить два раза через мясорубку. Чтобы паштет получился нежным и пышным, следует протереть смесь через сито, затем приправить и взбивать до тех пор, пока она не сделается светлой и пышной. Готовый паштет завернуть в целлофановую или пергаментную бумагу в виде рулета. Подавая на стол, разрезать на ломтики.

ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНКА С ФРУКТАМИ

500 г печенки, 2 столовые ложки муки, соль, перец, 50 г жира, 3 головки лука, 2 яблока, 2 апельсина, 2 столовые ложки маргарина, 3 столовые ложки сливок, зелень.

Очищенную от пленки и жил печенку нарезать на ломтики, обвалять в смешанной с перцем муке и жарить в разогретом жире с обеих сторон до образования светло-коричневой корочки, затем посолить. В разогретом маргарине потушить рубленый лук, ломтики яблока и апельсина. Примешать сливок.

Ломтики печенки выложить на блюдо, на каждый кусок положить тушеные фрукты. Сверху посыпать рубленой зеленью (укропом, петрушкой). На гарнир подходит картофельное пюре и салат из сырых овощей.

ВАРЕНЫЙ ПАШТЕТ ИЗ КУРИНЫХ ПЕЧЕНОК

200 г куриных печенок, 130 г сливочного масла, 1/2 чайной ложки соли, перец, 1/2 небольшой дольки чеснока.

Печенку пропустить через мясорубку или мелко изрубить.

В маленькую кастрюлю положить измельченную печенку, соль, молотый перец, толченый чеснок и маленькие кусочки масла. Поместить в кипящую воду и варить, помешивая деревянной ложкой, пока смесь слегка не подрумянится. Затем поставить кастрюлю в ледяную воду и мешать, чтобы масса остыла. Готовый паштет держать на холоде не меньше двух часов. Подавая на стол, чайной ложкой, смоченной в горячей воде, разделать ровные куски и выложить на маленькие подставки. Украсить листьями зеленого салата или зеленью петрушки.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ С КОПЧЕНЫМ МЯСОМ

500 г печенки, 100 г копченой корейки, 100 г сливочного масла, 1 головка лука, соль, перец, 2 чайные ложки коньяка или вина, мускатный орех, сахар.

Очищенную печенку разрезать на куски и слегка подрумянить вместе с копченым мясом и луком. Добавить немного горячей воды и тушить до полной готовности. Затем пропустить два раза через мясорубку, добавить процеженную

жидкость, оставшуюся после тушения, и протереть сквозь сито. Смесь приправить и взбить, добавляя по кусочку масло.

Паштет быстро темнеет. Подавая на праздничный стол, можно залить ломтики паштета желе или разделать при помощи опущенной в горячую воду ложки маленькие фрикадельки и обвалять в тертом сыре.

Украсить ломтиком лимона, листиками петрушки.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНКИ ПТИЦЫ

250 г печенки, 50 г копченого шпика, 50 г сливочного масла, 50 г моркови (корня петрушки, лука-порея), соль, тертый мускатный орех, лимонный сок, 1–2 чайные ложки коньяка.

Печенку очистить и нарезать мелкими кусками, нарезанный шпик слегка подрумянить, добавить измельченную печенку, прожарить, положить рубленую морковь, петрушку, лук-порей и подлить немного горячей воды. Тушить 15–20 минут. Затем пропустить 2 раза через мясорубку. Для того, чтобы паштет получился более пышным, надо протереть смесь сквозь частое сито. Масло растереть и смешать с измельченной печенкой, приправить и взбить. Дать затвердеть в холодном месте. Шпик можно заменить сливочным маслом и наоборот.

На стол подавать на маленьких подставках. Украсить ломтиками лимона и зеленью.

ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНКА С АПЕЛЬСИНАМИ

500 г печенки, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки жира, соль, перец, имбирь, 2 апельсина, 1 столовая ложка сливочного масла, 1/2 стакана кислого вина.

Очищенную печенку нарезать на ломтики, смазать горчицей и обвалять в муке. Обжарить в разогретом жире до образования светло-коричневой корочки, посыпать солью, перцем, имбирем и жарить еще несколько минут на слабом огне. Готовую печенку переложить в другую посуду. Сковороду сполоснуть небольшим количеством воды, жидкость процедить, добавить масло. Апельсины очистить. Из одного из них выжать сок, другой разрезать острым ножом на тонкие ломтики.

Жидкость от жарки смешать с апельсиновым соком, вином и прогреть. Печенку выложить на блюдо, залить соусом, украсить дольками апельсина.

ЖАРЕНАЯ ПЕЧЕНКА ПТИЦЫ

400 г куриной или гусиной печенки, мука, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г сливок, соль.

Печенки обвалять в смешанной с солью муке. Быстро подрумянить в разогретом масле. Сразу подавать на стол. Гарниром может служить жареный картофель, отварной рис, тушеная морковь, неострые овощные салаты. В качестве соуса

используются прогретые на сковороде сливки. Чтобы соус получился более густым, примешать в сливки до прогревания 1 чайную ложку муки.

ЖАРЕНАЯ ГУСИНАЯ ПЕЧЕНКА С ГРИБАМИ

4–5 гусиных печенок, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, соль, перец, 300 г нежных на вкус грибов, 2–3 столовые ложки кислого вина.

Очищенные от пленки гусиные печенки обвалять в смешанной с солью муке, смочить во взбитом яйце и опять обвалять в муке. Жарить с обеих сторон в разогретом масле до образования светло-коричневой корочки. Выложить жареные печенки в другую посуду. К жидкости, оставшейся на сковороде, добавить вино. Получившимся соусом залить печенку. Сервировать с поджаренными в масле грибами.

ПЕЧЕНКА, ЗАПЕЧЕННАЯ В БУМАГЕ

400 г печенки, молоко, соль, перец.

Телячью и баранью печенку можно запекать сразу, свиную и говяжью печенку рекомендуется предварительно в течение 1 часа вымачивать в молоке. Печенку, очистив от пленки, разрезать на толстые ломтики толщиной в 1 см. Ломтики натереть смесью соли и перца и завернуть каждый ломтик отдельно в двойную пергаментную бумагу или фольгу. Заворачивать следует тщательно, чтобы выделяющийся при запекании сок не вытек. Куски печенки запекать в предварительно разогретой духовке 8–10 минут.

Запеченную печенку переложить на тарелку, полить соком из бумаги. Сразу же подать на стол. Гарнировать жареным луком, помидорами, огурцами, печеными яблоками и другими продуктами.

ПЕЧЕНКА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА ШАМПУРЕ СО ШПИКОМ И ЛУКОМ

200 г печенки, 200 г копченой корейки, 2 головки лука, 2 помидора, соль, перец.

Печенку нарезать на тонкие ломтики и нанизать на шампур вперемешку с ломтиками копченой корейки такой же величины, толстыми кольцами лука и помидорами. Сверху посыпать перцем и солью. Запекать над горящими углями или в электрогриле.

Нанизанную на шампур печенку можно жарить также на сковороде или в духовке в разогретом жире. В этом случае продукты следует предварительно расплющить.

Сервировать с отварным рассыпчатым рисом. Рис выложить на блюдо, куски печенки столкнуть с шампура и положить на рис. Залить жиром, в котором жарилась печенка. Посыпать рубленым укропом.

ПЕЧЕНКА ПТИЦЫ, ТУШЕННАЯ В СОУСЕ

400 г куриной или гусиной печенки, 50 г шпика, лук-порей или репчатый лук, мука, 100 г сливок или 2–3 столовые ложки вина, соль, перец.

Шпик нарезать брусочками и слегка обжарить. Там же обжарить приправленные солью и панированные в муке печенки, добавить мелко нашинкованный лук-порей, немного горячей воды, сливки или вино и тушить несколько минут в посуде под крышкой.

Сервировать с картофелем или рисом и сладкими салатами.

ПОТРОХА ПТИЦЫ, ТУШЕННЫЕ С ОВОЩАМИ

400 г потрохов (сердце, желудочки), 50 г жира, 1 столовая ложка муки, 1 головка лука, 3–4 средние моркови, 4–5 картофелин, соль, перец, вода или бульон, (2–3 помидора).

Желудочки (пупки) разрезать на ломтики, сердце пополам и слегка обжарить. Посыпать мукой, добавить измельченного лука, соли, перца и жарить все вместе несколько минут. Затем добавить немного горячей воды или бульона и тушить. Через некоторое время примешать подрумяненные отдельно ломтики моркови и жареный картофель, при необходимости подлить еще немного жидкости и тушить до полной готовности. Помидоры прибавить в конце тушения. Сервировать с неострым салатом.

ТУШЕНАЯ ПЕЧЕНКА СО СВИНИНОЙ И МОРКОВЬЮ

400 г печенки, 150 г свинины, 3–4 большие моркови, 2 головки лука, 1 столовая ложка муки, 100 г сметаны, соль, перец, зелень.

Свинину, печенку, морковь и лук нарезать большими кубиками и подрумянить в приведенной последовательности. Добавить немного кипятку, соли и тушить под крышкой. В конце тушения подсыпать муки и подлить сметаны, приправить солью и перцем.

На гарнир подойдет картофельное пюре. Его располагают в виде круга на блюде. Посередине кладут тушеную печенку, сверху посыпают рубленой зеленью.

ПЕЧЕНКА С ОВОЩАМИ

400–500 г печенки, 100 г жира, 4–5 шт. моркови, 1 маленькая брюква, 1 головка лука, несколько ломтиков сельдерея, 3–4 помидора или несколько соленых огурцов, 2 столовые ложки муки, 100 г сметаны.

Очищенную печенку нарезать большими кубиками или брусочками и подрумянить в разогретом жире в гусятнице. Добавить соли. Там же обжарить лук и прогреть муку. Сверху положить нарезанные кубиками овощи и налить столько горячей воды, чтобы овощи были погружены в нее на 3/4. Посыпать солью и тушить под крышкой. В конце тушения

добавить помидоры, соленые огурцы и сметану.
На гарнир можно подать отварной картофель.

КОТЛЕТЫ ИЗ ПЕЧЕНКИ

300 г печенки, 200 г картофельного пюре или отварного картофеля, 2 яйца, 2 головки лука, 2 столовые ложки жира, соль, перец, майоран, 1 столовая ложка молотых сухарей.

Соус: *200 г сметаны, зеленый лук.*

Печенку очистить от пленки и пропустить через мясорубку. Примешать картофельное пюре, яйца, жаренный в жире лук и приправы.

Разделать котлеты, обвалять их в молотых сухарях и поджарить. Если смесь окажется слишком жидкой, то можно добавить немного муки или молотых сухарей и класть ее на сковороду ложкой.

В качестве соуса употребляется приправленная солью и смешанная с зеленым луком сметана. Сервировать с салатом из сырой моркови и капусты.

МЯСО С ГРИБАМИ

4 антрекота по 300 г каждый, 300 г грибов (шампиньонов), 1 луковица, неполная чайная ложка соли, 1/2 чайной ложки молотого черного перца, 1 столовая ложка растительного масла, 3 столовые ложки винного уксуса, 1 чайная ложка муки, веточки розмарина для украшения.

Промойте шампиньоны и порежьте пополам. Нарежьте лук тонкими кольцами. Антрекоты посолите и поперчите. Поджарьте на сильном огне. Переложите антрекоты на тарелку. В оставшийся соус влейте растительное масло, пожарьте в нем грибы и репчатый лук до золотистого цвета, постоянно помешивая. В отдельной посуде смешайте винный уксус с 1/4 стакана воды и мукой. Соедините получившуюся смесь с грибами. Доведите до кипения, постоянно помешивая. Выложите получившуюся грибную смесь на антрекоты. Украсьте блюдо веточками розмарина.

ОТВАРНОЙ ЯЗЫК

1 целый язык, 1 морковь, ломтик сельдерея, репчатый лук или лук-порей.

Отварить свежий или соленый язык. Язык получится вкуснее, если его за несколько дней до приготовления засолить. Свежий язык, очистив и тщательно промыв, положить в горячую воду и варить вместе с кореньями 1 1/2–2 часа. Язык готов, если в него легко входит вилка. Готовый язык опустить на несколько минут в холодную воду и немедленно снять с него кожу, с остывшего языка кожу удалять трудно.

Вареный язык можно подавать в горячем или в холодном

виде. В последнем случае нарезать ломтиками, начиная с более толстого края поперек волокон.

К горячему отварному языку подойдет картофельное пюре, вареная и тушеная морковь, горох, фасоль, морковь и горох в молочном соусе и т. п.

Соус можно приготовить горчичный, томатно-луковый, винный, а также со сметаной и хреном и др.

Подавая язык в холодном виде, нарезать его на тонкие ломтики и положить на блюдо, свернув их трубочкой или изогнув. Гарнировать зеленым горошком, кубиками вареной моркови, маринованными или малосольными огурцами и т. п.

МАКАРОНЫ С ОВОЩАМИ

250 г макарон (спагетти), 1 луковица, 250 г нарезанной кружками острой колбасы, 2 столовые ложки нарезанной зелени петрушки или базилика, 500 г консервированных помидор, неполная чайная ложка сахара, 1/4 чайной ложки соли, веточки базилика для украшения.

Отварите макароны. Откиньте на дуршлаг. Мелко поджарьте лук. В глубокой сковороде поджарьте колбасу и лук до золотистого цвета. Добавьте помидоры (вместе с томатным соком) и сахар. Посолите. Доведите до кипения. Убавьте огонь. Накройте крышкой и потомите 15 минут. Перемешайте с зеленью петрушки или базилика. Выложите макароны на блюдо, в центр поместите овощную смесь. Украсьте веточками базилика.

КОЛБАСА НА САЛАТЕ ИЗ РИСА

300 г колбасы, 1 стакан отварного риса, 1 стакан консервированного горошка, 2 вареных яйца, 1 сырая морковь, 2 яблока или 1 соленый огурец, 1 стакан сметаны или майонеза, зелень, редис, помидоры.

Нарезать колбасу ломтиками и положить на салат. Для приготовления салата нарезать яйцо и яблоки кубиками, натереть морковь, все это смешать и заправить соусом. Украсить блюдо зеленью, ломтиками редиски и помидоров.

ХОЛОДНЫЕ ЛОМТИКИ ЯЗЫКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ И САЛАТОМ

300–400 г отварного языка, 1 кочан вареной цветной капусты.

Салат: *200 г вареной свеклы, 1 маленькая головка лука, 1 ломтик сельдерея, 1 яблоко, 40 г сыра, 2 столовые ложки кефира, 1 столовая ложка сметаны, пряный соус, свежие огурцы, листья салата, соль.*

Нарезать язык поперек волокон на тонкие ломтики и уложить на 4–5 тарелок для холодных закусок, свернув трубочкой или изогнув. Рядом положить целые кочешки цветной капусты и салат. Чтобы приготовить салат, нужно нарезать вареную свеклу

соломкой, натереть лук, сельдерей, яблоки и сыр на крупной терке. Украсить порции ломтиками свежего огурца и листьями зеленого салата.

ЖАРЕНЫЕ ЛОМТИКИ ЯЗЫКА

300–400 г отварного языка, 30 г сливочного масла, 1 яйцо, 3–4 столовые ложки молотых сухарей, соль.

С отварного языка снять кожу, разрезать его наискось на довольно толстые ломтики, опустить во взбитое яйцо, обвалять в молотых сухарях и жарить в разогретом масле до золотисто-коричневого цвета.

Жареный язык выложить на блюдо и залить оставшимся от жарки маслом. На гарнир можно подать тушеную морковь, фасоль, горох, запеченный целиком или жареный картофель.

ТУШЕНЫЙ ЯЗЫК

500 г языка, копченый шпик, 1 головка лука, 1 морковь, соль, перец горошком, 1 чайная ложка муки, 1 столовая ложка сметаны.

Очищенный и вымытый свежий язык поставить вариться в горячую подсоленную воду. Варить до полуготовности, затем удалить кожу. Копченый шпик тонко нарезать, поджарить и в этом жире подрумянить язык целиком, добавить отвар, приправы, лук, морковь и тушить язык под крышкой до полной готовности. В жидкость, образовавшуюся при тушении, высыпать муку, при необходимости подлить еще отвара, примешать сметану, дать вскипеть и процедить.

Тушеный язык нарезать поперек волокон на ломтики и разложить на блюде вместе с картофелем и овощами. Соус подать отдельно.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯЗЫК

500 г языка, коренья, соль.

Соус: *40 г масла, 2 столовые ложки муки, 1 стакан молока, 30 г сыра, 2–3 чайные ложки лимонного сока.*

Язык отварить, кожу снять. Нарезать язык поперек волокон на тонкие ломтики и уложить их в один ряд в смазанную маслом форму с широким дном. Масло растопить, прогреть в нем муку, пока она не станет чуть желтоватой, и, добавляя понемногу горячее молоко, варить соус еще несколько минут. В загустевший соус насыпать тертого сыра (часть сыра оставить для украшения) и заправить лимонным соком до слегка кисловатого вкуса, добавить немного соли. Залить ломтики языка соусом, посыпать тертым сыром и запекать несколько минут в горячей духовке до тех пор, пока сыр не расплавится и запеканка не подрумянится.

Гарнировать отварными овощами и салатом из сырых овощей.

ПОЧКИ, ТУШЕННЫЕ С ЯБЛОКАМИ

400–500 г почек, 2 столовые ложки жира, 1 головка лука,

сельдерей, 1 столовая ложка муки, 3–4 яблока, 2 столовые ложки сметаны, соль, перец, зелень.

Вымоченные и проваренные говяжьи почки разрезать вдоль пополам, обе половины, в свою очередь, разрезать на две-три части. Куски нарезать поперек тонкими ломтиками и слегка подрумянить в разогретом жире. Там же прогреть измельченный лук, посыпать солью, перцем, добавить 1 стакан горячей воды и тушить некоторое время под крышкой на медленном огне. Смешать с мукой, затем положить сверху дольки яблок. Тушить до полной готовности. Прежде чем ставить на стол, смешать со сметаной.

Гарнировать жареным или целиком запеченным картофелем.

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ С ГРИБАМИ

1–2 телячьи почки, 400 г свежих грибов, 200 г 20 %-ных сливок, 2 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки жира, соль, перец.

Телячьи почки разрезать пополам, удалить жилы. Почки тщательно промыть, а затем нарезать ломтиками толщиной в 1 см. Ломтики обвалять в муке, слегка подрумянить в разогретом жире и уложить в гусятницу вперемешку со слегка обжаренными грибами. Посыпать зеленью, залить сметаной и тушить 15–20 минут. На стол подавать вместе с соусом. На гарнир подходит отварной картофель и салат из сырых овощей.

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ С КОНЬЯКОМ

2 большие телячьи почки, молоко, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка муки, 200 г 20 %-ных сливок, 2 столовые ложки коньяка, соль, перец.

Почки разрезать пополам и, удалив жилы, замочить на ночь в молоке. Затем нарезать их ломтиками, обвалять в муке и быстро обжарить в разогретом жире. Заправить солью и перцем, залить сметаной и тушить. Перед тем, как подать на стол, добавить коньяк. Гарнировать отварным рассыпчатым рисом и жареным луком.

ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ ПОД ЛУКОВЫМ СОУСОМ

400–500 г говяжьих почек, 3 столовые ложки маргарина, 1 столовая ложка муки, 2 головки лука, 3–4 соленых огурца, 8–10 картофелин, зелень, соль, перец, лавровый лист.

Разрезать почки пополам, замочить их на 2–3 часа в молоке или в воде, проварить, промыть холодной водой и варить до полной готовности (1–1 1/2 часа). Отваренные почки нарезать на тонкие ломтики и прожарить в гусятнице вместе с рубленым луком, затем добавить слегка обжаренные ломтики картофеля и приправы. Из отвара приготовить соус. Для этого растопить 1 столовую ложку маргарина, прогреть в нем муку и, постепенно

подливая 1 1/2 стакана отвара, варить соус 10 минут и залить им почки и картофель. Тушить под крышкой 25–30 минут.
Подавать на стол в этой же посуде. Посыпать зеленью.

ПОЧКИ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ

400 г говяжьих почек, 250 г проваренных грибов, 2 столовые ложки маргарина, 1 головка лука, соль, перец, 1/2 столовой ложки муки, сметана, 2 столовые ложки рубленой зелени, 3/4 стакана риса, вода, 2–3 столовые ложки сливочного масла.

Замоченные и проваренные почки варить до полной готовности, нарезать ломтиками и слегка обжарить в маргарине вместе с рубленым луком. Через некоторое время добавить измельченные грибы и тушить 10–15 минут. Муку смешать со сметаной и рубленой зеленью петрушки и вылить на почки, заправить и тушить еще несколько минут.
Рис отварить в большом количестве воды, выложить на дуршлаг, дать воде стечь, прогреть со сливочным маслом и выложить на подогретое блюдо. Залить соусом из грибов и почек.

ПОЧКИ, ТУШЕННЫЕ В ВИНЕ *400–500 г почек, 100 г копченой корейки, 2 столовые ложки муки, 3 головки лука средней величины, 1 стакан воды, 1/2 стакана красного вина или ягодного сока, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка рубленой зелени, соль, перец.*

Говяжьи или свиные почки разрезать пополам, вымачивать несколько часов в молоке или в воде, проварить и нарезать брусочками или ломтиками. Кубики копченой корейки обжарить в гусятнице, в том же жире потушить рубленый лук и подрумянить панированные в муке кусочки почек, посыпать все солью и перцем. Чуть позже подлить воды и вина или ягодного сока и тушить на слабом огне до полной готовности. Следует иметь в виду, что от слишком продолжительного тушения почки становятся жесткими. Перед тем, как подать на стол, добавить тертый хрен и рубленую зелень.

Сервировать с отварным рисом, картофелем и овощным салатом.

ПОЧКИ, ТУШЕННЫЕ С ГРИБАМИ

400 г почек, 100 г проваренных или маринованных грибов, 2 головки лука, 50 г маргарина, 1 столовая ложка муки, 1 стакан воды или мясного отвара, 1 соленый огурец, 2–3 столовые ложки сметаны, соль.

Разрезанные пополам почки вымочить, обдать кипятком и отварить. Остывшие почки нарезать на ломтики и тушить вместе с луком в разогретом маргарине. Подсыпать муки, прогревать, помешивая, в течение нескольких минут, добавить измельченные грибы, сметану, нарезанный маленькими кубиками соленый

огурец и заправить.
Прежде чем подать на стол, посыпать зеленью. Гарнировать отварным картофелем и овощным салатом.

ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

2 телячьи почки, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 столовой ложки муки, 1 стакан 20 %-ных сливок, соль, перец, зелень.

Почки промыть, нарезать вместе с жиром на тонкие ломтики и обжарить в разогретом масле. Посыпать солью, перцем, мукой и добавить сметану. Тушить на слабом огне до полной готовности.
На гарнир подойдет отварной рис или картофель и овощи.

ЖАРЕНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ПОЧКИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

500 г телячьих почек, 100 г сливочного масла, соль, перец, пряный соус, 1 столовая ложка красного вина, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 чайная ложка муки.

Почки промыть, удалить пленку и разрезать вдоль на три части. Посыпать солью, перцем и обжарить в разогретом сливочном масле с обеих сторон до образования коричневой корочки. Затем жарить на более медленном огне. Жареные почки выложить на подогретое блюдо. В жидкость на сковороде добавить муку, налить немного воды, пряного соуса, томатной пасты и вина, проварить и залить почки, выложенные на блюдо. На это же блюдо положить жареный картофель. Отдельно подать салат из сырых овощей.

ОТВАРНЫЕ МОЗГИ ПОД ЯИЧНЫМ СОУСОМ

500 г мозгов, несколько ломтиков моркови, лук, петрушка, соль, уксус.

Соус: *40 г сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 2 стакана отвара, соль, лимонный сок или кислота, зелень укропа или петрушки, 2 яичных желтка.*

Мозги замочить в холодной воде, чтобы выделилась кровь. Осторожно удалить пленку. Затем мозги обсушить, положить в холодную воду и поставить вариться. Воды должно быть столько, чтобы она едва покрывала мозги. Добавить соль, коренья и заправить жидкость уксусом, чтобы она приобрела кисловатый вкус. Варить 20–30 минут, сначала без крышки, потом под крышкой.
Для приготовления соуса в течение нескольких минут прогревать муку в разогретом масле (не подрумянивать) и, добавляя понемногу отвар, варить еще некоторое время, затем снять с огня и влить желтки, смешанные с небольшим количеством холодной воды. Соус приправить солью, лимонной кислотой (соус должен быть слегка кисловатым), сахаром и рубленой зеленью. Нарезанные на куски мозги положить в соус. На гарнир

подойдет отварной картофель и овощи.

ОТВАРНЫЕ МОЗГИ С ГРИБАМИ

400 г мозгов, 200 г свежих грибов, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 200 г сливок, соль, перец, 100 г вина.

Вымоченные мозги варить в слегка подсоленной и подкисленной воде 10–15 минут. Откинуть на сито и насыпать муки, прогревать еще несколько минут и добавить сметану. Соус приправить и подлить вина.

Ломтики мозгов выложить на блюдо, сверху положить тушеные грибы. На гарнир можно подать жареный картофель и салат из сырых овощей.

МОЗГИ В УКРОПНОМ СОУСЕ

400 г мозгов, 40 г сливочного масла, 1/2 стакана воды, 2 столовые ложки рубленого укропа, соль, перец, мускат, 2 столовые ложки сливок.

Вымачивать мозги в прохладной воде, пока не выделится кровь, промыть, обсушить, осторожно удалив пленку, разобрать на части и тушить в разогретом масле. Через некоторое время добавить разведенную в воде муку и тушить еще 10–15 минут. Заправить укропом. Можно добавить сливки.

Сервировать на поджаренных ломтиках белого хлеба на завтрак. Вместе с картофельным пюре и овощным салатом можно подать и на обед.

ЖАРЕНЫЕ МОЗГИ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

400 г мозгов, соль, уксус, мука, 50 г сливочного масла, 4–8 ломтиков белого хлеба, зелень петрушки, 400 г густого молочного соуса.

Вымоченные и очищенные от пленки мозги отварить в слегка подкисленной и подсоленной воде. Нарезать на 3–4 ломтика, обвалять в муке и обжарить в масле до золотисто-коричневатого цвета; посыпать солью. Ломтики белого хлеба слегка обжарить с обеих сторон, положить на них жареные мозги и залить густым молочным соусом. Сверху обильно посыпать зеленью петрушки.

Вместе с салатом из сырых овощей сервировать на завтрак.

МОЗГИ, ЖАРЕННЫЕ В ОБИЛЬНОМ ЖИРЕ

400 г мозгов, 1 морковь, 1 маленький корень петрушки, 1/2 головки лука, соль, уксус, 1 столовая ложка муки, яйцо, 2–3 столовые ложки молотых сухарей, 500 г жира или растительного масла.

Мозги вымочить в слегка подкисленной уксусом воде и удалить пленку. В одном литре воды отварить коренья, добавить соли и немного уксуса и положить вариться мозги. Отваренные мозги вынуть, дать воде стечь, обвалять в муке, опустить во

взбитое яйцо, а затем – в молотые сухари и жарить в обильном разогретом жире. Жира должно быть столько, чтобы мозги свободно плавали в нем.

Во время жарки мозги следует поворачивать, чтобы они равномерно подрумянились. Готовые мозги выложить на сито и дать стечь излишнему жиру. Сервировать сразу.

Гарниром может служить жареный картофель, тушенная в масле морковь, свежий огурец, помидор.

Жир, в котором жарились мозги, процедить и использовать при приготовлении других блюд.

ШПИГОВАННОЕ ТУШЕНОЕ ГОВЯЖЬЕ СЕРДЦЕ

500–600 г говяжьего сердца, 100 г копченой грудинки, 60 г жира, 2 моркови, 1 корень петрушки, несколько ломтиков сельдерея, соль, перец, майоран, 1 столовая ложка томатной пасты, 1 столовая ложка муки, 100 г сметаны.

Сердце тщательно вымыть, удалить кровеносные сосуды и разрезать вдоль на две или четыре части. Острым узким ножом сделать наискось надрезы и вложить в них узкие брусочки копченого мяса. Затем куски сердца подрумянить со всех сторон, посыпать солью, перцем, добавить томатной пасты, измельченных кореньев, подлить 2 стакана горячей воды или мясного отвара и тушить под крышкой до полной готовности. Под конец тушения добавить смешанную с холодной водой муку и, наконец, к уже готовому соусу добавить сметану и зелень.

Гарниром могут служить овощи и салат из сырых овощей.

ЖАРЕНЫЕ МОЗГИ С ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

300 г мозгов, 1 столовая ложка муки, 25 г сливочного масла, соль, красный перец, 4–8 ломтиков белого хлеба, 150 г ветчины, 300 г свежих грибов.

Вымоченные и отваренные мозги обвалять в муке, поджарить в разогретом масле до золотисто-коричневого цвета, посыпать солью и красным перцем. Ломтики белого хлеба слегка обжарить в сливочном масле, положить на них жареные мозги и тонкие, подрумяненные с обеих сторон ломтики ветчины. Ломтики белого хлеба с мозгами и ветчиной переложить на блюдо, вокруг расположить тушенные в сливочном масле грибы. Украсить зеленью. Это блюдо хорошо подать на завтрак.

ОТВАРНОЕ СЕРДЦЕ С ОВОЩАМИ

600 г сердца, соль, перец, мята, майоран, 1 кг овощей (лук, лук-порей, морковь, капуста, фасоль и др.), 6–8 картофелин, зелень.

Сердце тщательно промыть, удалить кровеносные сосуды, разрезать пополам, положить в горячую подсоленную воду так, чтобы она едва покрывала его, и поставить вариться. Под конец варки добавить приправы. Поскольку сердце варится долго, 2–3

часа, то желательно отварить его накануне, вынуть из отвара и держать на холоде. На следующий день отварить в этом же отваре овощи и подать к нарезанному на куски вареному сердцу. Обильно посыпать зеленью.

ТУШЕНОЕ СЕРДЦЕ В ОГУРЕЧНОМ СОУСЕ

600 г сердца, 2 столовые ложки растительного масла или жира, соль, красный перец, 1 столовая ложка муки, 1 головка лука, 2 средних соленых огурца, 2–3 столовые ложки сметаны.

Очищенное от кровеносных сосудов и вымытое сердце нарезать на маленькие кубики и слегка подрумянить в разогретом растительном масле. Там же потушить измельченный лук и томатную пасту. Мясо посыпать солью и красным перцем, добавить немного кипятку и тушить под крышкой до полной готовности. Под конец тушения подсыпать муку, добавить нарезанные на маленькие кубики огурцы, сметану и варить 10 минут. Поскольку сердце тушится долго, его можно накануне отварить.

Подавать на стол с отварным или жареным картофелем и овощным салатом.

СЕРДЦЕ ИЛИ ЛЕГКИЕ С ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ

500–600 г вареного сердца или легких, 60 г растительного масла или жира, 100 г лука или лука-порея, 1 корень петрушки, 4–5 шт. моркови, 500 г картофеля, 5–6 столовых ложек консервированного горошка, 4 помидора или томатное пюре.

Отваренное сердце или легкие нарезать брусочками или кубиками, слегка подрумянить, приправить. Подлить немного воды или отвара, добавить помидоры и тушить. Овощи нарезать на кубики, подрумянить и затем тушить под крышкой. Картофель поджарить отдельно. Готовые овощи и картофель положить в соус, добавить консервированный горошек и тушить 10 минут. Готовое блюдо посыпать зеленью. Сервировать в той же посуде, в которой готовили пищу.

Блюдо можно приготовить и из сырого сердца. В этом случае следует учесть, что на его приготовление уйдет больше времени.

ФАРШИРОВАННОЕ СЕРДЦЕ

1 сердце, 100 г печенки или ливерной колбасы, 3–4 куска черствого белого хлеба, 1/2 стакана воды, 1 столовая ложка маргарина, 100 г шпика, 1 яйцо, соль, тертая лимонная цедра, лук, петрушка, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сметаны.

Сердце промыть, удалить жилы и сосуды, выскрести острым ножом середину так, чтобы остался слой мяса толщиной в палец. Выскобленное мясо вместе с другими продуктами пропустить через мясорубку, подмешать в получившуюся массу яйцо, молоко и приправы. Затем сердце наполнить смесью, зашить и

подрумянить. Добавить немного воды, кореньев и тушить под крышкой до полной готовности. Готовое сердце нарезать на ломтики и подать на стол вместе с отваренными овощами и картофелем. К жидкости, в которой тушилось мясо, добавить разведенную в небольшом количестве воды муку, варить несколько минут, добавить сметану и прогреть все вместе. Соус подать отдельно.

ЛОМТИКИ ПОЧЕК И СЕРДЦА НА ШАМПУРЕ

300 г телячьих почек, 300 г телячьего сердца, соль, перец, 2 головки лука, 3 помидора, 200 г красного кислого вина, 2 столовые ложки растительного масла.

Очистить почки от пленки и жил, нарезать на кубики. Сердце разрезать пополам, удалить кровеносные сосуды, пленку и жир и нарезать на ломтики толщиной в палец. Куски сердца и почек держать не менее 30 минут в вине, обсушить и нанизать на шампур вперемешку с толстыми кольцами лука и дольками помидора, смазать растительным маслом и поджарить. Готовое мясо посыпать приправами. Подавать на стол сразу. Гарниром может служить пряный соус.

ЛЕГКИЕ В ПРЯНОМ СОУСЕ

600 г легких, соль, уксус, 2 столовые ложки растительного масла или жира, 1 столовая ложка муки, 1 1/2 стакана отвара легких, 1 морковь, 1 корень петрушки, 100 г кислого красного вина, сок, выжатый из 1 лимона, натертая цедра 1/2 лимона, 1 маринованный огурец, соль, зелень.

Вымоченные легкие отварить в слегка заправленной уксусом и солью воде до полной готовности, отбросить на сито и, дав воде стечь, нашинковать.

Муку прогреть в растительном масле, пока она не станет золотисто-желтой, постепенно добавить жидкость и варить несколько минут. Нарезанные ровными маленькими кубиками овощи прогреть в жире или растительном масле, смешать с соусом и нашинкованными легкими и тушить 15–20 минут. Соус заправить вином и лимоном, добавить нарезанный кубиками огурец. Подавать на стол с отварным картофелем.

РУБЕЦ, ТУШЕННЫЙ С ТЫКВОЙ

560 г рубцов, 300 г, 40 г муки, 50 г маргарина, 50 г кореньев и лука, 200 г помидоров, 100 г риса, 200 г сметаны, лавровый лист, тмин, перец горошком, зелень.

Тыкву или кабачки с крепкой мякотью нарезают ломтиками (толщиной 1 см), солят, панируют в муке и обжаривают на жире. Рис отваривают до полуготовности. Рубцы, сваренные до мягкости, нарезают ломтиками, складывают в посуду слоями вперемешку с рисом, обжаренной тыквой и

кружочками помидоров. Заливают сметаной и тушат в хорошо нагретой духовке 30–40 минут. Подают, посыпав укропом или зеленью петрушки.

ПОЧКИ С ОВОЩАМИ И ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ (КАЗАХСКОЕ БЛЮДО)

600 г почек, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 60 г жира, 4 г красного перца, 20 г зелени.

Лапша: *160 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль.*

Почки (говяжьи или бараньи) заливают горячей водой и парят 10 минут. Охлаждают, нарезают соломкой и жарят 8–10 минут вместе с луком. Затем добавляют воду и варят до готовности. Незадолго до конца варки кладут пассерованную морковь, домашнюю лапшу. Подают, посыпав зеленью.

ТРЕПАНГИ, ТУШЕННЫЕ С КУРИЦЕЙ

250 г отварных трепангов, 400 г курицы, 400 г томатного соуса, 50 г сливочного маргарина (для соуса).

Отварные трепанги кладут в судок с кусочками отварной или жареной курицы, заправляют томатным соусом с луком и тушат на слабом огне до готовности.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С МЯСОМ В ГОРШОЧКЕ

500 г филе морской или речной рыбы, 200 г мякоти свинины, 100 г вареной колбасы или сосисок, 250 г свежих или маринованных грибов, 60 г свиного жира или маргарина.

Филе рыбы нарезают на порции, укладывают в глиняный горшок или чугунок вперемешку с мелко нарезанной жирной свининой и ломтиками колбасы или сосисок, солят, добавляют мелко нарезанные свежие или маринованные грибы, заливают водой так, чтобы покрыла приготовленную массу. Закрывают крышкой или фольгой. Запекают в жарочном шкафу 1,5–2 часа. После запекания кости рыбы становятся мягкими, что придает блюду своеобразный вкус. Хлеб не подают.

РЫБА, ТУШЕННАЯ С СЫРОМ И ВЕТЧИНОЙ

600 г минтая, путассу или другой мясистой рыбы, 150 г копченой грудинки, 100 г тертого сыра, 40 г маргарина или растительного масла, 200 г помидоров, 100 г маринованных огурцов, 400 г отварного картофеля, горчица, ароматическая зелень.

Рыбу нарезают с кожей на кругляши толщиной 2–8 см, кладут в смазанную жиром огнеупорную форму. Смазывают рыбу тонким слоем горчицы, затем на каждый кусок кладут ломтик ветчины или грудинки. Наливают в форму немного рыбного бульона или воды и посыпают тертым сыром. Запекают в жарочном шкафу до тех пор, пока рыба не станет мягкой и не образуется румяная корочка. Подают, посыпав мелкорубленой зеленью или кладут

сверху ломтики помидора, маленькие маринованные огурцы и т. д.

На гарнир – отварной картофель.

ФИЛЕ РЫБЫ, ФАРШИРОВАННОЕ ГРУДИНКОЙ

600 г филе рыбы, 80 г репчатого лука, 100 г копченой грудинки, 3 яйца, 100 г маргарина, 80 г молотых сухарей, 50 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 10 г чеснока, 1/2 лимона, 60 г зеленого салата, 100 г помидоров, соль.

Филе рыбы нарезают на порции, натирают солью и толченым чесноком, поливают соком лимона и оставляют на 1 час. Желтки растирают с маслом, мелко измельченным луком, тертым сыром, петрушкой, солью, перцем; вымешивают с белковой пеной, всыпают сухари, нарезанную кубиками грудинку, хорошо вымешивают (если масса густая, то добавляют молоко). Половину порций складывают на лист, подмазанный жиром, сверху кладут фарш, покрывают сверху остатком порций, поливают растопленным маргарином, ставят на 25–30 минут в горячую духовку. Подают на листьях салата, украшают ломтиками помидоров, кружочками лимона, листиками петрушки.

ТЕФТЕЛИ ИЗ КАЛЬМАРА И СВИНИНЫ

320 г филе кальмара, 250 г мякоти свинины, 90 г белого хлеба, 60 г репчатого лука, 6 г имбиря, 15 г зелени петрушки, 6 г чеснока, 40 г муки, 60 г растительного масла, перец, соль по вкусу.

Замоченный в воде хлеб, мякоть свинины и кальмара пропускают через мясорубку, смешивают с поджаренным луком, добавляют рубленую зелень петрушки, мелкорубленый имбирь, измельченный чеснок, соль, перец и перемешивают. Фарш делят на шарики весом около 50 г, панируют в муке и обжаривают. Затем тефтели складывают в сотейник или кастрюлю и тушат до готовности (8–10 минут). Подают с рисом или отварным картофелем, поливают соком, в котором они тушились, и посыпают зеленью петрушки или укропа.

ХЛЕБЦЫ ПО-КРИВОРОЖСКИ

400 г свиного мяса, 400 г филе рыбы, 160 г репчатого лука, 2 яйца, 15 г чеснока, жир для смазки противня.

Мякоть свинины нарезают небольшими кусочками и вместе с филе нежирной морской или речной рыбы пропускают через мясорубку. В полученную массу добавляют соль, рубленый лук, чеснок, 2/3 положенных по норме яиц, черный перец. Массу хорошо взбивают и формуют хлебцы овальной формы весом до 1 кг, укладывают на противень, смазывают яйцом, выпекают в духовом шкафу до готовности. Подают, нарезав на порционные куски, как в горячем, так и в холодном виде.

ПАШТЕТ «ФАНТАЗИЯ»

400 г пряной сардины, 150 г вареной говядины, 100 г сливочного маргарина, 150 г сметаны, 150 г репчатого лука, специи, соль.

Лук очищают, промывают, шинкуют и слегка обжаривают на маргарине. Отварную говядину, птицу, вареную колбасу или окорок измельчают на мясорубке. В посуду складывают пассерованный лук, говядину, измельченную сардину, сметану и варят при слабом кипении 8–10 минут. Паштет используют как холодную закуску к бутербродам или с гарниром как второе блюдо.

ФОРШМАК

300 г вареной говядины, телятины или баранины, 100 г филе сардины или соленой скумбрии, 400 г вареного картофеля, 160 г сметаны, 2 яйца, 50 г сливочного маргарина, 20 г сухарей, 30 г голландского сыра, специи по вкусу.

Вареную или жареную говядину, телятину или баранину и вымоченную сардину, сардинеллу, сельдь или соленую скумбрию без кожи и костей, холодный вареный картофель пропускают через мясорубку. К массе добавляют соль по вкусу, перец, сметану, желтки и все тщательно вымешивают. Затем взбивают белки и соединяют их с приготовленной массой. Массу кладут на сковороду, смазанную жиром и посыпанную сухарями, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают в жарочном шкафу в течение 15–20 минут. Подают форшмак на сковороде или выкладывают на блюдо, сверху поливают небольшим количеством сметанного соуса с томатом. Остальной соус подают отдельно.

Заправка мясных блюд

** **Базилик.** Зеленые и сушеные листья обладают очень сильным вкусом, подходят к говядине, баранине и мясу диких животных.*

** **Барбарис.** Спелые оранжево-красные ягоды барбариса сушат, мелют и используют в качестве приправы к мясным блюдам и соусам.*

** **Вино.** Употребляется в качестве приправы, когда готовят маринад для мяса и для заправки соусов. В последнем случае вино добавляют уже к готовому соусу.*

** **Гвоздика.** Сушеные нераспустившиеся цветочные почки тропического гвоздичного дерева добавляют в небольшом количестве (1–2 шт. на литр) в бульон или соус, образовавшийся при тушении дичи.*

** **Горчица.** Семена горчицы добавляют в соус, полученный при тушении говядины, лосины и баранины. Жаркое из мяса диких животных и баранины перед тем, как положить в духовку, смазывают столовой горчицей, что значительно улучшает их вкус. К жирному жаркому, блюдам из колбасы и ветчины горчица подается на стол отдельно.*

** **Грибы.** Свежие грибы, грибной экстракт и порошок из сушеных грибов употребляются при приготовлении тефтелей, блюд из фарша и соусов.*

** **Душистый перец.** Круглые плоды душистого перца более ароматны, чем черный перец, недаром он называется душистым. Употребляется в основном для приготовления студня, а также при тушении некоторых блюд.*

** **Душица.** Свежие и в сушеном виде наземные части растения подходят для заправки всех мясных блюд, соусов к ним, паштетов и колбас, особенно же, вместе с майораном, блюд из крови.*

** **Зелень.** К наиболее распространенным приправам из зелени относятся листья укропа, петрушки и сельдерея, зеленый лук и лук-резанец. Их следует добавлять к готовым блюдам, дабы они не утратили своей питательной ценности.*

** **Зоря.** Ростки и листья с сильным вкусом, наиболее вкусны свежими, но могут использоваться и в сушеном виде. Добавляют их умеренно, особенно подходят к блюдам из свинины и баранины, а также к рагу из овощей и мяса.*

** **Имбирь.** Тертый корень имеет сильный запах и вкус, хорошо подходит для заправки соусов к мясным блюдам, жаркого из оленины и баранины.*

** **Иссоп.** Листья и цветы имеют приятный запах и горьковаты на вкус. Употребляются в свежем, и сушеном виде в качестве*

приправы к баранине, говядине, лосине, дичи, колбасе, мясным и печеночным паштетам.

** **Каперсы.** Соленые или маринованные цветочные почки благодаря приятному нежному вкусу являются хорошей приправой ко всем мясным блюдам и соусам.*

** **Кардамон.** Измельченные семена кардамона добавляют в фарш и соусы, но очень осторожно, так как они обладают очень сильным запахом.*

** **Коренья.** Сельдерей, петрушка, морковь и лук или лук-порей, взятые приблизительно в равных количествах, составляют смесь приправ, наиболее часто употребляемую для заправки пищи. Добавляют к мясным блюдам, обычно предварительно прогрев их в небольшом количестве жира.*

** **Кориандр.** Измельченные плоды употребляются для заправки колбас, паштетов и соусов. Шинкованными молодыми листьями посыпают пищу.*

** **Кресс.** Семена кресса, или большой настурции, маринуют, пока они еще зеленые, и употребляют в пищу, как каперсы. Шинкованными молодыми листьями заправляют мясной соус.*

** **Купырь.** Молодые свежие листья купыря придают хороший вкус мясу птиц, баранине, говядине и блюдам из субпродуктов, особенно из почек.*

** **Лавровый лист.** Отличается очень сильным вкусом и запахом. Добавляют немного – от 1/4 до 1/2 листа на порцию для четырех человек. Используется при варке студня и блюд из свинины, говядины и телятины.*

** **Лимонный сок.** Лимонный сок можно добавить в тушащееся мясо. Это ускоряет процесс его смягчения. Особенно хорош лимонный сок в соусе к вареной телятине и курице. Жаркое и целую птицу рекомендуется натирать лимонным соком. Ломтики лимона кладут на жареные ломтики мяса. Можно использовать также лимонную кислоту.*

** **Лук-порей.** Продолговатая белая луковица и нижние части зеленых листьев могут использоваться для заправки всех мясных блюд. Благодаря своему приятному, нежному вкусу лук-порей является хорошей приправой к мясным блюдам из телятины, курицы, индейки, крольчатины и к соусам. Лук-порей в вареном или тушеном виде можно подавать к мясным блюдам.*

** **Лук-резанец.** Шинкованные свежие листья лука-резанца добавляются ко всем мясным блюдам. Измельчать следует непосредственно перед употреблением, так как лук-резанец быстро теряет вкус.*

** **Майоран.** Свежие и сушеные листья придают хороший вкус всем мясным блюдам и соусам, особенно подходят для блюд из*

крови и печенки.

** **Маслины.** Соленые или маринованные маслины добавляются к тушеным и жареным мясным блюдам и соусам после того, как они прошли тепловую обработку.*

** **Мелисса.** Благодаря запаху, напоминающему лимон, и мягкому вкусу свежие и сушеные листья служат хорошей приправой к нежным мясным блюдам: телятине, курятине, индюшатине и соусам к ним.*

** **Можжевеловые ягоды.** Сушеные спелые (синие) ягоды можжевельника в целом виде или в порошке употребляются для заправки баранины, говядины и мяса диких животных.*

** **Мускат.** Вследствие острого вкуса мускат добавляют в незначительном количестве в блюда из фарша, колбасы и ветчины, а также в соусы и паштеты.*

** **Мята.** Свежие листья и цветы добавляются к мясу дичи, соусу, образовавшемуся при тушении говядины и лосины, но в небольшом количестве, ибо обладают сильным действием.*

** **Перец.** Горошины черного перца придают хороший вкус бульонам и соусам, образовавшимся в результате тушения. Измельченным перцем посыпают готовые мясные блюда. Белый перец, отличающийся более мягким вкусом, получают, очищая спелые горошины перца от оболочки. Красный перец приготовляют из сушеного стручкового перца. По вкусу он нежнее, подходит к белому мясу: телятине, курятине, индюшатине.*

** **Петрушка.** Свежие и сушеные листья и корни подходят ко всем мясным блюдам и соусам. Корни богаты эфирными маслами, листья – фтором, каротином и витамином С.*

** **Репчатый лук.** Содержащиеся в луке эфирные масла улучшают вкус всех мясных блюд, поэтому репчатый лук является наиболее распространенной приправой к мясным блюдам. Особенно вкусен лук, прогретый в жиру.*

** **Розмарин.** Свежие и сушеные листья особенно подходят для заправки жареной свинины, тушеной и жареной баранины.*

** **Рута.** Сушеные листья руты благодаря своему сильному, несколько напоминающему чеснок, запаху являются хорошей приправой к баранине, дичи и блюдам из крови.*

** **Сахар.** Небольшое количество сахара придает мясу, особенно блюдам из птицы и дичи и соусам, приятный вкус.*

** **Сельдерей.** Вследствие острого вкуса и запаха сельдерей больше подходит к острым и темным видам мяса: к говядине, оленине, кабанине; к белому мясу сельдерей добавляют осторожно.*

** **Смеси пряностей.** Для заправки мясных блюд часто используются смеси пряностей, при приготовлении которых учитывается их острота.*

** **Карри** (curry) происходит из Индии и состоит из десяти-двадцати веществ: имбиря, перца, душистого перца, паприки, корицы, мускатного ореха, кардемона, тмина, шалфея, кориандра и др.*

** **Усанмьян** употребляется в странах Азии. Состоит из корицы, укропа, гвоздики, бадьяна, имбиря. Мы предлагаем следующую смесь пряностей для студня: 4 горошины черного перца, 2 горошины душистого перца, 1 шт. гвоздики и 1/2 лаврового листа. Примерно такая же смесь подходит для заправки маринадов, соусов и тушеных мясных блюд. Пряности, взятые в таком соотношении, можно смешивать, молоть и добавлять в пищу по вкусу.*

** **Соль.** Вареное мясо солят после снятия накипи. Если пищу заправляют солеными кореньями, соль добавляют после того, как мясо заправлено кореньями. Жареное мясо посыпают солью после образования корочки – в противном случае выделяется много сока и мясо плохо прожаривается.*

** **Соусы пряные.** Пищевой промышленностью изготовляются различные пюреобразные смеси для заправки блюд. Их основным компонентом является томатное, соевое, фруктовое пюре или пюре из паприки с добавлением различных пряностей. Чаще всего употребляется томатный кетчуп. Из производимых у нас соусов-приправ наиболее популярен соус «Южный».*

** **Стручковый перец или паприка.** Различаются горькие и сладкие сорта перца. Красные, зеленые и желтые стручки перца богаты вкусовыми веществами и витаминами. Поэтому правильнее было бы вместо горошин перца использовать как можно больше стручкового перца. Свежие стручки перца нарезают на полоски или шинкуют и добавляют в пищу за 10–15 минут до того, как снять с огня. Стручки перца не рекомендуется жарить в горячем жиру, это портит их цвет и вкус. Сушеный стручковый перец в измельченном виде имеется в продаже под названием красного перца.*

** **Сыр.** Тертым сухим сыром посыпают запекаемые в духовке мясные блюда; сыр добавляют также в соусы к вареному мясу.*

** **Тимьян.** Сушеные листья подходят для заправки мясных блюд, приготовленных из мяса с острым вкусом, блюд из печенки, сердца, крови, фарша.*

** **Тмин.** В рагу из овощей и мяса и вареное мясо семена тмина добавляют за 10–15 минут до конца варки. Особенно подходит тмин к мясу диких животных, баранине, говядине и соусам, к тушеному и вареному мясу.*

** **Томатное пюре.** Томатное пюре, тушенное в жиру вместе с репчатым луком, придает хороший вкус темным видам мяса.*

Будучи тушенным в жиру, томатное пюре становится мягким на вкус.

** **Укроп.** Измельченный свежий укроп годится ко всем мясным блюдам. Его рекомендуется подавать на стол как приправу, которую каждый может добавлять по вкусу. Соленым укропом заправляются тушеные и вареные мясные блюда за 10 минут до готовности.*

** **Уксус.** Обыкновенный столовый уксус – 2–3 %-ный. Имеющийся в продаже 30 %-ный уксус необходимо разбавить, по крайней мере, в соотношении 1:10. Уксусом можно заправить измельченную пряную зелень, дав постоять 2–3 недели. Для заправки уксусом подходят измельченный базилик, укроп, эстрагон, тимьян, мята, шалфей, зоря, ягоды можжевельника и зелень петрушки. Компоненты перемешиваются, причем зелени с острым вкусом берется мало.*

** **Хрен.** Приятный горьковатый вкус хрена обусловлен содержащимися в нем глюкозидами. При нагревании вкус хрена изменяется. Тертый хрен добавляют к жареным ломтикам мяса и соусам после того, как они прогреты, или подают к столу отдельно как приправу. Тертый хрен быстро темнеет, поэтому как только его натерли, смешайте со сметаной или столовым уксусом.*

** **Чабер.** Свежие и сушеные листья добавляют к фаршу, к блюдам из птицы, свинины, и к соусам.*

** **Чеснок.** Вследствие очень сильного вкуса следует использовать осторожно. Для придания вкуса достаточно натереть кусок мяса срезанной поверхностью чеснока. Применяется для заправки блюд из мяса диких животных, говядины, баранины и фарша. Для соусов истолченный чеснок тушат в жиру.*

** **Шалфей.** Листья с острым вкусом в свежем или сушеном виде добавляются в блюда из фарша, субпродуктов, говядины и баранины. Употребляют в малом количестве.*

** **Шафран.** Рис для плова и мясной соус часто заправляют и окрашивают растворенным в соке шафраном. Может употребляться также для заправки рагу.*

** **Щавель.** Молодыми свежими листьями можно заправлять все тушеные и жареные мясные блюда. Под воздействием кислоты мясо становится мягче.*

** **Эстрагон.** Стебли и листья – свежие, сушеные, вымоченные в уксусе – являются хорошей приправой ко всем мясным блюда и соусам.*

Соусы к мясным блюдам

Горячие соусы

СВЕТЛЫЙ ОСНОВНОЙ СОУС

2 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1/2 л жидкости, 2 столовые ложки сливок или сметаны, соль, (1 чайная ложка сливочного масла).

Маргарин или масло растопить и жарить, пока не испарится вода, которая в них содержится. Добавить муку, поджарить ее до светло-желтого цвета, затем подлить, все время помешивая, жидкость. Варить соус несколько минут, посолить. Сливки и масло добавить к готовому соусу, и после этого соус больше не варить.

Светлый соус подойдет к вареному мясу, ко всем блюдам из фарша и субпродуктов.

СОУС С СЕЛЬДЕРЕЕМ ИЛИ ПЕТРУШКОЙ

Светлый основной соус, 1 столовая ложка тертого корня сельдерея или петрушки, 1 столовая ложка рубленой зелени сельдерея или петрушки, 1 чайная ложка сгущенного молока.

Тертый корень добавить к соусу вместе со сгущенным молоком и варить, зелень подмешать тогда, когда соус будет сварен. Соус подают к блюдам из колбасы, фарша и говядины.

СОУС С УКРОПОМ

Светлый основной соус, 1 столовая ложка рубленого укропа, 1 столовая ложка лимонного сока или белого вина, 2 чайные ложки сгущенного молока или немного сахара.

К готовому соусу добавить приправы. Соус с укропом подойдет к вареной телятине, курице, и крольчатине.

СОУС С ГОРЧИЦЕЙ ИЛИ ХРЕНОМ

Светлый основной соус, 1 столовая ложка столовой горчицы или 2 столовые ложки хрена, уксус или лимонный сок, немного сахара.

Приправы добавить в готовый соус после варки. Соус подают к вареной говядине, свинине и баранине.

ЛИМОННЫЙ СОУС

Светлый основной соус, сок, выжатый из 1 лимона, тертая цедра 1/2 лимона, немного сахара, (1–2 яичных желтка).

Приправы подмешать в готовый соус после варки. Соус подходит к блюдам из курицы, кролика, телятины и дичи.

Яичный желток смешать с малым количеством бульона, подлить к готовому соусу и довести до кипения, но не варить.

ТМИННЫЙ СОУС

Светлый основной соус, 1 чайная ложка тмина, 1 чайная

ложка сливочного масла.

Тмин добавить к соусу либо до окончания варки, либо после окончания варки.

Соус подается к вареной баранине, лосине и говядине.

ЛУКОВЫЙ СОУС

2 столовые ложки жира или масла, 1 головка лука, 1 1/2–2 столовые ложки муки, 1/2 л жидкости, соль, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки зеленого лука.

Жир или масло растопить, рубленый лук жарить до тех пор, пока он не станет светло-желтым, затем добавить муку и также подрумянить ее до светло-желтого цвета. Жидкость подливать понемногу, постоянно помешивая, и варить несколько минут. Соус посолить и заправить сметаной, к готовому соусу добавить рубленый зеленый лук.

Соус подается к блюдам из говядины, свинины, баранины и фарша.

СОУС С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

Луковый соус, 1 небольшой соленый огурец, 1 столовая ложка томатного пюре или стручкового перца, немного горчицы или хрена.

Томатное пюре тушить вместе с луком, рубленый очищенный соленый огурец и стручок маринованного перца положить во время варки. Для вкуса в уже готовый соус добавить горчицу и тертый хрен.

Соус подается к вареной свинине, баранине и говядине.

ТОМАТНЫЙ СОУС

Луковый соус, 3–4 столовые ложки томатного пюре, сахар.

Во время приготовления лукового соуса прогреть томатное пюре в жире вместе с рубленым луком. Готовый соус приправить сахаром и солью, можно добавить и перец. Соус подается к блюдам из свинины, говядины, баранины, лосины и фарша.

СОУС ИЗ СТРУЧКОВОГО ПЕРЦА

Луковый соус, 2 столовые ложки рубленых стручков консервированного перца, немного красного или черного перца.

Рубленые стручки перца и красный перец добавить в луковый соус приблизительно в середине варки, проварить все вместе. К соусу можно подлить консервированный сок.

ЗЕЛЕНЫЙ СОУС

Луковый соус, 2–3 столовые ложки рубленой зелени: укропа, лука-резанца, зеленого лука, зелени сельдерея и петрушки.

В готовый луковый соус подмешать пюреобразную смесь, приготовленную из самых разнообразных рубленых кореньев.

Соус сервируется к блюдам из баранины, говядины, свинины и лосины.

ГРИБНОЙ СОУС

Луковый соус, 1/2 стакана измельченных шампиньонов или белых грибов, 1 чайная ложка рубленого стручкового перца, 1 столовая ложка зелени петрушки, 2 столовые ложки сметаны.

Свежие грибы обжарить вместе с рубленым луком в масле или жире. Сушеные грибы сначала вымочить в воде, затем нашинковать либо нарезать на довольно большие куски. Стручковый перец добавить во время кипения, рубленую зелень петрушки – после варки. В этот соус кладется больше сметаны, чем в луковый.

Подается к блюдам из телятины, кролика и фарша.

КОРИЧНЕВЫЙ ОСНОВНОЙ СОУС

2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, 1/2 л бульона или сока, выделившегося во время жарки, соль, перец, 1–2 чайные ложки сливочного масла, (1–2 столовые ложки сливок или сметаны).

Жир прогреть, подрумянить в нем муку. В качестве жидкости рекомендуется использовать сок, образовавшийся в результате жарки, или коричневый бульон, цвет которому придают коренья, поджаренные без жира на плите. Варить соус 6–8 минут, затем приправить и добавить сливочное масло, а при желании также сметану или сливки. Соус подается к жареному, запеченному и тушеному мясу.

КОРИЧНЕВЫЙ ЛУКОВЫЙ СОУС

Коричневый основной соус, 1–2 головки лука, (1/2 стакана темного пива, 1 шт. гвоздики).

Лук изрубить или натереть и прогреть в жире вместе с мукой или тушить отдельно в 1 столовой ложке жира. Во время варки можно добавить в соус пива, в этом случае положить для вкуса гвоздику.

Соус подается к жареной говядине, лосине и кабанине.

КОРИЧНЕВЫЙ ВИННЫЙ СОУС

Коричневый основной соус, 1 маленькая головка лука, 1/2 стакана красного вина, сахар, 1 столовая ложка лимонного сока, немного имбиря или мускаата, пряный соус.

Лук натереть и добавить в соус, подрумянить предварительно муку. Вино долить в готовый соус после варки. Приправить соус так, чтобы он приобрел кисло-сладкий вкус, добавить пряности. Сметаны не добавлять.

Винный соус подается к отварному языку, мясу дичи и диких животных.

КОРИЧНЕВЫЙ ГРИБНОЙ СОУС

Коричневый основной соус, 1/2 стакана грибов (рыжиков, белых грибов, шампиньонов, лисичек), 2 столовые ложки вина или

кислого сока, сметана.

Грибы изрубить, потушить в 1 столовой ложке жира и добавить в соус в начале варки, вино налить в конце. Подается к жареной говядине, свинине и телятине.

ЯГОДНЫЙ ИЛИ ФРУКТОВЫЙ СОУС

Коричневый основной соус, 2 столовые ложки яблочного, смородинного, брусничного или сливового пюре, сахар.

Пюре добавить в соус за несколько минут до конца варки. Варенье с семенами и кожурой предварительно протереть через сито. Соус заправить сахаром, можно добавить также гвоздику и корицу.

Соус подают к отварной и жареной говядине, лосине и блюдам из фарша и языка.

КОРИЧНЕВЫЙ ГОРЧИЧНЫЙ СОУС

Основной коричневый соус, 1 столовая ложка столовой горчицы, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 столовая ложка сметаны.

К готовому соусу в конце варки добавить горчицу, масло и сметану. Подавать к отварной и жареной говядине, лосине и блюдам из фарша и языка.

КОРИЧНЕВЫЙ ОГУРЕЧНЫЙ СОУС

Коричневый основной соус, 2 головки лука, 1 столовая ложка томатного пюре, 2 чайные ложки пряного соуса, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сливочного масла, 1 маленький соленый огурец, 1 лавровый лист.

Тертый или рубленый лук и томатное пюре тушить с 1 столовой ложкой жира и, добавив лавровый лист и перец, смешать с соусом и варить 10–15 минут. Приправить, добавить масло и, наконец, подмешать очищенный от семян, нарезанный кубиками огурец со снятой кожурой. Соус подать сразу же на стол. Можно добавить каперсы и маринованные грибы.

Огуречный соус подойдет к блюдам из фарша, к свинине, баранине и говядине, тушеной с рисом или с крупой.

КОРИЧНЕВЫЙ ОВОЩНОЙ СОУС

Коричневый основной соус, 2 столовые ложки жира, 1 морковь, 1 головка лука, 1 корень петрушки, кусочек брюквы и сельдерея, 1 столовая ложка консервированного гороха, 1 столовая ложка консервированной фасоли, 2 столовые ложки вина, отвар.

Овощи и лук нарезать соломкой и тушить в жире, добавив немного бульона. Тушеные овощи смешать с соусом, варить 10–15 минут. Под конец добавить горох, фасоль и вино. Соус подойдет к тушеному мясу и блюдам из фарша.

СМЕТАННЫЙ СОУС

2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки,

1 стакан бульона, 1 стакан сметаны, соль, перец, (2 столовые ложки томатного пюре, или 1 луковица, или 1 чайная ложка тмина).

Муку слегка подрумянить в сливочном масле, добавить бульон и сметану, варить 3–6 минут и приправить. Томатное пюре или рубленый лук тушить в масле вместе с мукой, тмин добавить в готовый соус. Соус подать к отварному и тушеному мясу.

ОСТРЫЙ СМЕТАННЫЙ СОУС

Сметанный соус, 2 головки лука, 1 столовая ложка томатного пюре, 2 чайные ложки пряного соуса, немного молотой паприки.

Рубленый лук и томатное пюре тушить в сливочном масле вместе с мукой, пряный соус и молотую паприку добавить в готовый соус и остро приправить. Соус подается к говядине, свинине, лосине и дичи.

СОУС ИЗ СЫРА

Густой яичный соус, 2 яйца, 50 г сухого сыра, немного молотой паприки.

Тертый сыр взбить с яйцами. Яичный соус слегка охладить, добавить смесь сыра с яйцами. Если соус служит гарниром, то его следует вместе с яйцами довести до кипения, но не варить. Можно также залить мясо соусом, не прогревая его, и запечь.

Соус подойдет к птице, блюдам из субпродуктов и фарша.

ГУСТОЙ ЯИЧНЫЙ СОУС

2 столовые ложки маргарина или сливочного масла, 3 столовые ложки муки, 1/2 л молока или смеси бульона с молоком, 1–2 яйца, 2 столовые ложки лимонного сока или белого вина, немного муската, 2 столовые ложки сметаны.

Маргарин или масло растопить, поджарить в муке, чтобы она стала светло-желтой, и варить с жидкостью 6–8 минут. Яйца смешать с небольшим количеством горячего соуса, добавить к соусу и прогреть, не доводя до кипения.

Соус подавать к отварной курице, кролику, козлятине и телятине. С этим соусом можно запекать вареное или жареное мясо: ломтики мяса разложить на огнеупорном блюде, залить их соусом, посыпать молотыми сухарями и запекать до образования светло-коричневой корочки.

СМЕТАННЫЙ СОУС С ЖИДКОСТЬЮ ОТ ЖАРКИ

1 стакан жидкости, образовавшейся во время жарки или тушения, 2 чайные ложки муки или 1 чайная ложка картофельного крахмала, 1 стакан сметаны, соль, перец.

Жидкость, выделившуюся при жарке или тушении, проварить. Муку или крахмал смешать с холодной сметаной, добавить к жидкости и варить (с мукой 5–6 минут, с

картофельным крахмалом 1 минуту).
Соус можно подавать к жареной или тушеной курице, индейке, кролику или дичи.

СМЕТАННЫЙ СОУС С ХРЕНОМ

Сметанный соус, 1 столовая ложка лимонного сока или уксуса, 1/2 стакана тертого хрена.

К готовому сметанному соусу добавить тертый хрен и кислый сок и больше не варить. Соус сервируется с отварным мясом.

КРАСНЫЙ СОУС

Густой яичный соус, 1 головка лука, 3–4 столовые ложки томатного пюре, 1 чайная ложка сахара, перец, 1 чайная ложка пряного соуса, 1/4 чайной ложки порошка барбариса.

Тертый лук и томатное пюре потушить в маргарине, затем добавить к соусу. Приправить, придав соусу пикантный вкус.
Подавать к отварному мясу диких животных и дичи или использовать при запекании.

СОУС С ИЗЮМОМ

2 столовые ложки жира, 1 головка лука, 1–1 1/2 столовые ложки муки, 2 стакана бульона или овощного отвара, 1/2 стакана вина, 1/2 стакана изюма, соль, пряный соус, сахар, 2 чайные ложки крепкого кофе или чая, (2 столовые ложки простокваши).

Жир растопить, прогреть в нем рубленый лук до прозрачности. Насыпать муку, жарить, пока она не станет светло-желтой. Добавить жидкости и приправ, довести до кипения, затем положить промытый и обсушенный изюм, налить вино. Соус больше не варить, но подержать на плите, чтобы изюм прогрелся. Под конец варки можно добавить сметану.
Соус сервируется к отварному языку, телятине, птице, крольчатине и мясу диких животных.

БАРБАРИСОВЫЙ СОУС

2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки муки, 1/2 л бульона или воды, 1/2 стакана свежих ягод барбариса или варенья из них, соль, зелень петрушки, (1–2 столовые ложки сахара).

Маргарин растопить, подрумянить в нем муку до светло-желтого цвета. Добавить жидкости, варить 5–6 минут. Затем положить толченые ягоды барбариса или варенье из них, варить еще 10 минут, посолить, заправить зеленью петрушки и сахаром, процедить.
Соус подойдет к гусю, утке и дичи, а также к мясу диких животных.

СОУС ИЗ СМОРОДИНЫ, ВИШНИ, БРУСНИКИ ИЛИ КРЫЖОВНИКА

2 столовые ложки маргарина, 2 столовые ложки муки, 1 1/2 стакана бульона или воды, 2 стакана свежих ягод и 2 чайные

ложки сахара или 1 1/2 стакана ягодного пюре, соль, тертая лимонная цедра, зелень петрушки.

Маргарин растопить, подрумянить в нем муку до светло-желтого оттенка. Подлить жидкости, довести до кипения, добавить свежих ягод и варить до полной готовности. Соус протереть сквозь сито, вновь довести до кипения и приправить. Если вместо свежих ягод используется ягодное пюре, то протирать сок через сито не надо.

Соус подается к птице и дичи, крольчатине и зайчатине.

ВИНОГРАДНЫЙ СОУС

250 г свежего винограда или 100 г изюма и 3/4 стакана воды, 1 1/2 столовые ложки маргарина, 1 1/2 столовые ложки муки, 1 стакан отвара или воды, 1/2 стакана сливок, 1 яичный желток, 1 чайная ложка сахара, соль.

Свежий виноград промыть, семена удалить. Изюм промыть, вымочить и изрубить. Маргарин разогреть, жарить в нем муку до тех пор, пока она не станет светло-коричневой. Добавить жидкости и ягод, варить 10–15 минут, затем налить смешанный со сливками яичный желток, добавить приправы, больше не варить. Подойдет к блюдам из птицы, кролика и зайца.

Холодные соусы

ХОЛОДНЫЙ ПРЯНЫЙ СОУС

1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1–1 1/2 стакана бульона, соль, перец, 1 яичный желток, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 чайная ложка сахара, (2 столовые ложки рубленой зелени или томатного пюре, пряный соус).

Масло разогреть, подрумянить в нем муку. Добавить жидкости. Варить соус 8–10 минут, дать ему остыть. Холодный соус смешать с яичным желтком, растительным маслом и приправами. Приправить сравнительно остро.

Соус сервируют с птицей, мясом кролика или козлятиной. Его можно подать в соуснике или залить им ломтики мяса.

ХОЛОДНЫЙ СОУС С ГОРЧИЦЕЙ ИЛИ ХРЕНОМ

2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки муки, 1 головка лука, 1–1 1/2 стакана бульона, соль, перец, 1/2 стакана сметаны, 1 чайная ложка горчицы или 1 столовая ложка тертого хрена, немного сахара, (лимонный сок или кислое вино).

Масло растопить, прогреть в нем муку и тертый лук. Влить бульон, варить 8–10 минут, приправить солью и перцем. Дать остыть, после чего добавить сметану и горчицу или хрен, сахар, при желании кислый сок. Соус подается к свинине, баранине или говядине.

СОУС ИЗ МАЙОНЕЗА С СОЛЕНЫМ ОГУРЦОМ (СОУС ПО-

ТАТАРСКИ)

1 банка майонеза, 1 соленый огурец, 1 маленькая головка лука, пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка каперсов, немного сахара, лимонного сока или домашнего вина.

Соленый огурец очистить, удалить семена, нашинковать. Лук и зелень петрушки нашинковать. Все продукты смешать с майонезом, приправить. Соус подойдет к птице, телятине и крольчатине. Холодное мясо заливают соусом, к горячему соус подают отдельно в соуснике.

ТВОРОЖНЫЙ СОУС

100 г творога, 1/2—3/4 стакана молока или бульона, 2–3 столовые ложки растительного масла, соль, горчица, перец, уксус или кислый сок, пряный соус.

Творог растереть до образования однородной массы, затем добавить приправ, жидкости и растительного масла, сильно взбить. Если соус приготовляется из жирного творога или если его подают к жирному мясу, то растительное масло не добавляют и увеличивают количество жидкости. Соус подается к свинине, баранине, гусю и утке.

КРАСНЫЙ ТВОРОЖНЫЙ СОУС

100 г творога, 1 1/2 столовые ложки томатной пасты и 1/2 стакана бульона или 3/4 стакана томатного сока, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, горчица, свежие или сушеные пряно-вкусовые растения (мята, душица, розмарин и др.), укроп или зелень петрушки, соль, красный перец или пюре из стручкового перца.

Творог растереть до образования однородной массы, затем добавить все другие компоненты, пряности, приправить и хорошо взбить.

Соус подходит к блюдам из говядины, лосины, медвежатины и кабанины.

КИСЛО-СЛАДКИЙ ТВОРОЖНЫЙ СОУС

100 г творога, 1/2 стакана красного вина или сока, 1/3 стакана тертых яблок или яблочного пюре (яблочного сока), сахар, соль, горчица или тертый хрен, 2 столовые ложки растительного масла или сливок, анис или корица, толченые ягоды барбариса.

Творог растереть до образования однородной массы, добавить другие продукты и пряности, приправить и хорошо взбить.

Соус подается к птице, блюдам из кролика и диких животных. К птице и кролику подойдет более сладкий и мягкий на вкус соус, к дичи и мясу диких животных более острый.

Пряники, коврижки, печенье

ПРЯНИКИ ПО-ШВАБСКИ

1 кг пшеничной муки, 500 г меда, 100 г сахара, 2 столовые ложки какао, 1 яйцо, 1 столовая ложка рома, 2 чайные ложки соды, сок 1 лимона, 1 чайная ложка молотой корицы, по щепотке гвоздики и кардамона.

Мед и сахар растопить, слегка охладить, добавить пряности, какао, ром, соду, сок лимона, муку и замесить довольно крутое тесто. Выложить в смазанную маслом фигурную пряничную форму и выпекать при температуре 210–220 °С до готовности.

ПРЯНИКИ ХЛЕБОСОЛЬСКИЕ

Для теста: *примерно 700–800 г пшеничной муки, 500 г меда, 250 г масла или сливочного маргарина, 1 яйцо, 4 желтка, 100 г апельсиновых цукатов, 3 полные, с горкой, чайные ложки истертой на мелкой терке цедры лимона, 1 чайная ложка питьевой соды, соль на кончике ножа.*

Для смазывания: *2 яйца.*

Для отделки (росписи): *белая сахарная глазурь.*

Маргарин растопить, снять с огня, соединить с цукатами, медом, яйцом, желтками, перемешивая до получения совершенно однородной массы, затем добавить натертую цедру лимона, соду, соль, муку и замесить мягкое, вязко-пластичное тесто, не липнущее к рукам, дать ему 20 мин для вылежки, прикрыв холщовой салфеткой, чтобы не обветрилось. Тесто раскатать слоем примерно 1 см или чуть тоньше, вырезать фигурными выемками заготовки, смазать поверхность яйцом, испечь, охладить, расписать, разрисовать белой сахарной глазурью, украсить изюмом, орешками.

ПРЯНИКИ НА ВЗБИТЫХ БЕЛКАХ

400 г муки, 400 г сахара, 100 г меда, 4 желтка. Цедра от 1/2 лимона, 100 г мелко нарезанных ядер миндаля или других орехов (фундука, кешью, грецких), 6 взбитых в пену белков, соль на кончике ножа, 1/3 чайной ложки соды.

Желтки растереть добела с сахаром, добавить слегка разогретый мед, мелко нарезанные орехи, натертую цедру лимона, соль, соду, муку, все перемешать, затем добавить взбитые в стойкую пену белки и замесить тесто, перемешивая его сверху вниз. Готовое тесто разложить в обильно смазанные формы или разровнять на противне и выпекать в духовке.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ СДОБНЫЕ

4 стакана муки, 1/3 стакана молока, 3 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан меда, 1 столовая ложка

молотой корицы, 1/2 чайной ложки молотой гвоздики, 1/2 чайной ложки соды, 1 стакан ядер миндаля.

Молоко и масло разогреть, добавить мед, перемешать до образования однородной массы, без кристаллов засахарившегося меда, охладить. В охлажденную массу добавить растертые яйца, корицу, гвоздику, измельченные ядра миндаля, соду и муку, все тщательно перемешать до получения однородного пластичного теста. Тесто выложить на слегка подпыленный мукой стол, раскатать ровным слоем толщиной примерно 1 см. С помощью выемок различной формы вырезать пряники. Поверхность их смазать яйцом, украсить орешками, изюмом, цукатами. Выпекать пряники при температуре 210–220 °С.

ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ

Для теста: *700 г пшеничной муки, 100 г молока, 2–3 столовые ложки сливочного масла, 270 г меда (стеклянный бочонок), 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, 1/2 чайной ложки гвоздики, 1/2 чайной ложки соды.*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Для отделки: *150 г ядер миндаля.*

Молоко и масло разогреть, не доводя до кипения, снять с огня, добавить мед, перемешать до получения однородной массы. Добавить растертые яйца, молотые и просеянные пряности, соду, муку, замесить пластичное тесто. Раскатать ровным слоем, вырезать фигурными выемками заготовки, смазать яйцом, посыпать измельченным миндалем, испечь до готовности при температуре 200–210 °С.

ПРЯНИКИ С КОРИЦЕЙ

Для теста: *500 г пшеничной муки, 100 г сливочного масла, 250 г меда, 100 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка корицы, 2 столовые ложки рома, сок и цедра 1/2 лимона, сода на кончике ножа.*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Для отделки: *горсть изюма, 100 г орехов.*

Масло растопить, снять с огня, добавить мед, перемешать, влить взбитые с сахаром яйца, ром, добавить корицу, натертую цедру и сок лимона, соду, все перемешать. Замесить тесто с мукой, оставить для вылежки на 20 минут, прикрыв салфеткой чтобы тесто не обветрилось.

Тесто раскатать слоем 0,7–0,8 см, вырезать выемкой «сердечко», смазать яйцом, украсить изюмом, посыпать измельченными ядрами орешков. Испечь при температуре 200 °С до зарумянивания.

ПРЯНИКИ С ГЛАЗУРЬЮ

Для теста: *1 кг пшеничной муки высшего сорта, 200 г*

сливочного масла или маргарина, 200 г сахара, 250 г сиропа, 200 г сметаны, 1 чайная ложка корицы, по 0,5 чайной ложки гвоздики и перца, 2 столовые ложки лимонной цедры или апельсиновой, 2 столовые ложки питьевой соды, 1 чайная ложка пекарского порошка.

Для глазури: *1 стакан сахара, 1 стакан сливок (20 %-ных), 1 чайная ложка сливочного масла, ванилин по вкусу.*

Тесто раскатывают в пласт толщиной 4 мм, вырезают пряники и выпекают. Яйцом не смазывают.

Готовят глазурь. Сливки и сахар помещают в маленькую кастрюлю и варят, помешивая, 10–15 минут, пока глазурь не загустеет, добавляют масло, заправляют ванилью и сразу используют.

Пряники (горячие) покрывают глазурью и слегка подсушивают в нежаркой духовке.

ПРЯНИКИ ОБЛЕПИХОВЫЕ

Для теста: *600 г пшеничной муки, 200 г меда, 200 г облепихового сиропа, 200 г сметаны, по 1/2 чайной ложки кардамона и имбиря, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка сока лимона.*

Для смазывания: *1 яйцо.*

Для глазирования: *облепиховая глазурь.*

Смешать мед, облепиховый сироп и сметану, не подогревая, добавить молотые пряности, соду, сок лимона. Перемешать до однородности, всыпать муку, замесить тесто. Раскатать, вырезать выемкой «цветок-пятилистник», смазать яйцом, испечь, охладить, заглазировать облепиховой глазурью.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

Для теста: *500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 150 г сахара,*

200 г меда, 150 г маргарина, 1 чайная ложка корицы, 1/2 чайной ложки гвоздики, 2 столовые ложки рубленых цукатов, 2 столовые ложки дробленых орехов (жареных), 2 чайных ложки пекарского порошка.

Для покрытия: *глазурь (см. «Пряники с глазурью»).*

Яйца взбивают с сахаром. Мед нагревают вместе с маргарином, дают остыть и смешивают со взбитыми яйцами, примешивают измельченные пряности, цукаты, орехи и соединенную с пекарским порошком муку, замешивают однородное тесто. Дают тесту постоять не менее 30 минут, затем раскатывают из него жгуты и разрезают их на маленькие кусочки. Из кусочков формируют шарики, кладут их на смазанный жиром лист, слегка прижимают, чтобы они стали плоскими, и выпекают при умеренном жаре. Вынимают из духовки и покрывают поверхность

сахарной глазурью.

ПРЯНИК ИЗ ЦУКАТОВ

300 г муки, 6 яиц, 300 г сахара, 200 г молока, 300 г рубленого цуката, изюм.

Рубленый цукат и изюм хорошо смешать с мукой. Яичные желтки, сахар и молоко взбить в пену. Яичные белки также взбить в крепкую пену. К пене из яичных желтков, при беспрерывном помешивании, поочередно добавлять пену из белков и муку с цукатом и изюмом.

Противень смазать маслом, посыпать мукой, вылить в него массу и выпекать при низкой температуре. Пряник нарезать только остывшим.

МЯТНЫЕ ПРЯНИКИ

Для теста: *500 г пшеничной муки высшего сорта, 1300 г сахара, 0,75 стакана воды, 1 столовая ложка растительного масла, мятное масло несколько капель.*

Из сахара и воды варят светлый сироп, охлаждают, добавляют мятное и растительное масло, соду, муку и быстро замешивают тесто.

Из теста делают длинный жгут и, отрезая от него маленькие кусочки, формуют шарики, кладут их на смазанный маслом лист и придавливают ножом, чтобы они стали плоскими.

После 15 минут выстойки выпекают при умеренном жаре 7–8 минут, не подрумянивая.

Часть воды можно заменить ягодным соком, тогда пряники будут розовыми.

ПРЯНИКИ «СНЕЖИНКИ»

Для теста: *400 г пшеничной муки, 200 г меда, 100 г мятного сиропа, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 белка, один желток, несколько капель мятного масла, сода на кончике ножа, 1 чайная ложка сока лимона.*

Для смазывания: *1 желток.*

Для отделки и глазирования: *цветной сахар, белая сахарная глазурь.*

Мед растереть с маслом и мятным сиропом до однородности, добавить последовательно белок, желток, мятное масло, соду и сок лимона, непрерывно перемешивая массу. Наконец, всыпать муку, замесить тесто, оставить на 20 минут для вылежки. Раскатать тесто, отформовать выемкой «снежинка», смазать желтком заготовки, часть из них посыпать цветным крупнокристаллическим сахаром, часть оставить без посыпки для последующего глазирования и росписи. Испечь, охладить, расписать, заглазировать белой сахарной глазурью.

ПРЯНИК С ОРЕХАМИ

250 г сахара, 2 яйца, 250 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, немного молотой корицы и гвоздики, 250 г крепкого черного кофе, 50 г молотого ядра грецкого ореха, 100 г нарезанного кубиками мармелада.

Вымесить тесто из всех продуктов, кроме ореха и мармелада, затем добавить орех, мармелад и еще раз все хорошо вымесить. Тесто раскатать пластом толщиной 0,5–1 см и формочками вырезать из него пряники.

Противень смазать маслом, посыпать мукой и выпекать пряники при средней температуре.

ПРЯНИК «ПЕТУШОК – КРАСНЫЙ ГРЕБЕШОК»

Для теста: *400 г ржаной муки, 400 г меда, 100 г сливочного масла, 2 взбитых белка, 1 столовая ложка молотых пряностей, 1/2 чайной ложки соды, 1 чайная ложка сока лимона.*

Для смазывания: *1 желток.*

Для глазирования: *клюквенная глазурь.*

Масло растопить, снять с огня, соединить с медом, пряностями, содой, соком лимона, всыпать муку и затем ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто. Раскатать, вырезать с помощью трафарета тонким острым лезвием ножа фигуры петушка, смазать поверхность яйцом, испечь. Разрисовать испеченные охлажденные заготовки пряников подкрашенной соком клюквы глазурью, украсить изюмом, ядрами орехов.

«ИЗБУШКА НА КУРЬИХ НОЖКАХ»

Для теста: *400 г ржаной муки, 125 г сливочного масла, 250 г меда, 1 яйцо, 2–3 столовые ложки сметаны, по 1 чайной ложке молотой корицы, питьевой соды, сока лимона.*

Для отделки: *1 столовая ложка меда или джема, 3 столовые ложки измельченных ядер орехов.*

Масло растопить, снять с огня, соединить с медом, добавить сметану, яйцо, тщательно перемешать до однородной консистенции, всыпать пряности, соль, соду, добавить сок лимона, муку и замесить тесто. Раскатать, вырезать с помощью картонного трафарета фигуры «избушки». Испечь, охладить. Крышу «избушки» намазать медом, посыпать измельченными ядрами орехов.

КОВРИЖКА МЕДОВАЯ

Для теста: *250 г пшеничной муки высшего сорта, 4 яйца, 150 г сахара, 125 меда, 1/2 чайной ложки гвоздики, 2 столовые ложки рубленых цукатов, 2 чайные ложки пекарского порошка.*

Для покрытия: *100 г сахарной пудры, 40 г ядер дробленого ореха (жареного).*

Яичные желтки взбивают с сахаром, добавляют подогретый мед, измельченные пряности и смешанную с пекарским порошком

муку. Яичные белки взбивают в крепкую пену и примешивают в тесто последними. Тесто выкладывают в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму и выпекают в умеренно жаркой духовке 50–60 минут. Остывшую коврижку вынимают из формы, поверхность покрывают тонким слоем сахарного сиропа и посыпают орехами.

КОВРИЖКА ШОКОЛАДНАЯ

Для теста: *500 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г меда, 200 г сахара, 2 яйца (желток), 4 столовые ложки молока, 1 столовая ложка рома или коньяка, тертая цедра 1 лимона или апельсина, 1 чайная ложка корицы, ванилин на кончике ножа, 50 г ядер дробленого ореха (жареного), 2 столовые ложки изюма, 2 чайные ложки пекарского порошка.*

Для глазури: *150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао-порошка, 3–4 столовые ложки воды, 1 чайная ложка сливочного масла.*

Яичные желтки смешивают с сахаром и молоком, добавляют подогретый мед, измельченные пряности, мытый изюм, орехи и смешанную с пекарским порошком муку. Тесту дают постоять до следующего дня, выкладывают на смазанный маслом противень и разравнивают так, чтобы толщина пласта составляла примерно 2 см. Выпекают в духовке со средним жаром. Горячую коврижку покрывают шоколадной глазурью и разрезают на треугольные или четырехугольные куски.

КОВРИЖКА СЛИВОВАЯ

Для теста: *500 г пшеничной муки высшего сорта, 125 г маргарина, 0,75 стакана воды, 0,75 стакана сиропа, 1 чайная ложка корицы, 1/2 чайной ложки гвоздики, 150 г сахара, 2 яйца, 2 чайные ложки пекарского порошка, 250 г чернослива.*

Сироп, воду и маргарин нагревают, добавляют измельченные пряности, охлаждают, соединяют со взбитыми с сахаром яйцами и смешанной с пекарским порошком мукой.

Сливы промывают, вымачивают, вынимают косточки, нарезают на полоски, слегка посыпают мукой и кладут в тесто. Тесто выкладывают сразу в смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень и выпекают в умеренно жаркой духовке 50–60 минут.

КОВРИЖКА ОРЕХОВАЯ

Для теста: *500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки меда или сиропа, 100 г маргарина, 2 яйца, тертая цедра 1 лимона, ванилин на кончике ножа, 2 чайные ложки корицы, 2 чайные ложки питьевой соды, 40–50 г ядер дробленого ореха (жареного), сливочное масло для смазывания формы, панировочные сухари.*

Сироп нагревают вместе с маргарином, охлаждают, добавляют пряности, яйца (желтки) и смешанную с мукой соду. В последнюю очередь примешивают взбитые в крепкую пену яичные белки.

Тесто выкладывают на смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень, ровняют, посыпают орехами и выпекают при средней температуре примерно 20 минут.

КОВРИЖКА «ТЕРЕМОК»

Для теста: *2 стакана ржаной муки, 2 столовые ложки меда, 2 столовые ложки масла, 100 г сахара или пудры, 1 яйцо, 100 г сметаны, 1/2 чайной ложки питьевой соды, 1/2 чайной ложки смеси молотых пряностей (корицы, гвоздики, бадьяна, кардамона).*

Для смазывания: *1 желток.*

Для глазирования: *белая сахарная глазурь.*

Растереть масло с сахарной пудрой или мелким сахаром, медом и сметаной до однородности, добавить яйцо, соду и молотые пряности, перемешать. Всыпать муку и замесить пластично-вязкое тесто, прикрыть салфеткой, дать тесту полежать 15–20 минут. Раскатать лепешку толщиной 1,2–1,3 см, положить на смазанный маслом противень, поверхность коврижки наколоть вилкой, с помощью кисточки равномерно смазать желтком. Изготовить несколько мелких пряников из этого же теста в виде зайчиков, белочек, лошадок и т. д. Выпекать в духовке при температуре 200 °С. Испеченную охлажденную коврижку разрисовать глазурью в меру сил, способностей и таланта, изобразив терем-теремок, населив его разнообразными зверушками, птичками, бабочками. Для украшения и разрисовки теремка желательно привлекать детей – возможность приобщения ребятишек к благородному труду.

ПЕЧЕНЬЕ «ДОМАШНЕЕ»

Для теста: *2 тонких стакана муки, 230 г сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахара, 1 яйцо, 1/2 лимона вместе с цедрой, натертого на мелкой терке, питьевая сода на кончике ножа и соль.*

Для шоколадной глазури: *150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки какао-порошка, 3 столовые ложки горячей воды, 2 столовые ложки растопленного сливочного масла.*

Приготовить песочное тесто Раскатать тесто ровным слоем толщиной 5–7 мм и с помощью круглой рифленой выемки вырезать из него заготовки, испечь, охладить. В поверхность охлажденного печенья тщательно пальцами втереть очень тонким слоем густой яблочный или сливовый джем, после чего заглазировать шоколадной глазурью, украсить поверхность четвертушкой ядра грецкого ореха.

Шоколадную глазурь готовят так: смешать в миске какао-порошок и сахарную пудру, просеянные через ситечко, добавить горячую воду и растопленное сливочное масло, все тщательно перемешать до получения однородной блестящей массы.

ПЕЧЕНЬЕ «АЛЕНУШКА»

Тесто по основному рецепту.

Для смазывания: *1 яйцо или 2 желтка.*

Для отделки: *1/2 стакана очищенных ядер грецких орехов, миндаля и фундука, горсть изюма, 1–2 столовые ложки мака, 1–2 столовые ложки крупного сахарного песка.*

Приготовленное по основному рецепту тесто раскатать ровным слоем, предварительно подпылив стол мукой, чтобы тесто не прилипало. Толщина слоя теста для маленьких выемок диаметром 2–3 см должна быть 0,3–0,4 см, для выемок диаметром до 5 см – 0,5–0,7 см. Поверхность печенья смазать яйцом или, лучше, желтком, тогда после выпечки цвет печенья будет янтарным. Свежесмазанную поверхность заготовок посыпать орешками, маком, корицей, смешанными с сахаром, украсить изюмом.

Выпекать песочное печенье при температуре 180–200 °С до золотистого цвета. Подавать к чаю, кофе, молоку, соку.

ПЕЧЕНЬЕ «СКАЗКА»

Для теста: *2 тонких стакана муки, 250 г сливочного маргарина или масла, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, 1 яйцо, 1/2 лимона, натертого на мелкой терке, сода и соль на кончике ножа.*

Для шоколадной глазури: *150 г сахарной пудры, 2 столовые ложки порошка какао, 3 столовые ложки горячей воды, 2 столовые ложки растительного масла.*

Для сахарной глазури: *1 белок, 1/4 стакана очень мелкой, просеянной сахарной пудры.*

Для смазывания: *2–3 столовые ложки густого яблочного джема.*

Тесто приготовить, как указано в рецептуре печенья «Домашнее». Раскатать тонким слоем толщиной примерно 0,5 см, сделать круглой выемкой заготовки диаметром примерно 3,5–4 см. Выпекать при температуре 180–200 °С до светло-золотистого цвета. Затем охладить. После полного остывания в поверхность печенья, которая, заметим, должна быть ровной и гладкой, тщательно, ровным слоем втереть густой яблочный или сливовый джем. Затем заглазировать шоколадной глазурью и дать хорошо остыть. Поверх глазури сделать надпись «Сказка» белой сахарной и розовой глазурью (для получения розовой глазури в белую нужно добавить несколько капель клюквенного сока).

ПЕЧЕНЬЕ «ПИКОВАЯ ДАМА»

Для теста: *1 стакан пшеничной муки, 3 столовые ложки порошка какао, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1 яйцо, 3 столовые ложки меда, 2 столовые ложки измельченных апельсиновых цукатов, по 1/3 чайной ложки соды и сока лимона, соль на кончике ножа.*

Для смазки: *2 столовые ложки густого джема.*

Для шоколадной глазури: *2 столовые ложки порошка какао, 150 г сахарной пудры, 3 столовые ложки горячей воды, 2 столовые ложки растопленного масла.*

Для отделки: *2 столовые ложки цветного сахарного мачка (нонпарель).*

Масло растереть с медом добела, добавить сметану, апельсиновые цукаты, яйцо, соль, соду, сок лимона, все тщательно перемешать и, всыпав муку с какао, замесить нежное, податливое тесто. Положить в холодильник на 30 минут. Затем тесто раскатать тонким слоем 0,3–0,4 см, вырезать из теста с помощью мелких выемок «игральные карты», заготовки испечь. Охлажденное печенье смазать тончайшим слоем густого яблочного или сливового джема, буквально втирая его пальцами в поверхность печенья. Заглазировать печенье шоколадной глазурью и на еще не застывшую глазурь посыпать цветной мачок (нонпарель).

ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ТВОРОГА

Для теста: *250 г сухого творога, 250 г сливочного маргарина, 4 полные, с горкой столовые ложки муки.*

Для отделки: *1/2 стакана сахара, 1–2 столовые ложки мака, 1–2 столовые ложки тмина, горсть дробленых ядер орехов.*

Маргарин тщательно растереть с творогом до получения однородной массы, добавить муку, замесить тесто. Раскатать тесто слоем толщиной 0,5–0,6 см, нарезать гофрированным ножом на квадратики или ромбики размером 3 × 3 см. Поверхность заготовок посыпать сахаром, орешками, маком или тмином. Выпекать до золотистого цвета при температуре 210–220 °С.

Подавать печенье к чаю, кофе.

ПЕЧЕНЬЕ «МАЛЮТКА»

200 г муки, 200 г сливочного маргарина, 200 г сахарной пудры, 3 яйца.

Маргарин взбить с сахарной пудрой, ввести яйца и продолжать взбивать массу до полного растворения сахара, после чего всыпать муку и замесить тесто. Тесто отсадить из кондитерского мешка через гладкую круглую трубочку в виде капелек величиной с двухкопеечную монету на противни, застланные калькой. Выпекать до золотистого цвета при

температуре 200–210 °С.

Подавать печенье с молоком или соком.

ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ

Для теста: *250 г пшеничной муки, 1/2 стакана меда, 2 столовые ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 1/4 чайной ложки молотой корицы, 1/3 чайной ложки питьевой соды, 1/3 чайной ложки сока лимона.*

Для отделки: *горсть измельченных ядер орехов.*

Масло с медом растереть добела, добавить сметану корицу, соль, соду, сок лимона, массу взбить и, всыпав муку, замесить легкое, воздушное тесто. Быстро отшприцевать тесто из кондитерского мешка через большую резную трубочку в виде шишечек, ракушек, в середину которых положить половину грецкого орешка.

Выпекать при температуре 200–210 °С. Подавать к чаю, кофе.

АЙВОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

300 г муки, 100 г сахара, 150 г маргарина, 1 г соды, 300 г айвы, 200 г айвового сиропа, 5 яиц.

Приготовьте песочное тесто из муки, сахара, маргарина, соды и яиц. Айву очистите, разрежьте на дольки, удалите сердцевину. Отварите в небольшом количестве воды до мягкости, пропустите через мясорубку и положите в тесто. Тесто с айвой перемешайте до однородности и раскатайте. Выемками различных форм вырежьте печенье, уложите на лист, смазанный жиром, и выпекайте при средней температуре. Выпеченное и охлажденное печенье полейте горячим айвовым сиропом.

ТВОРОЖНО-ЯБЛОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

300 г сдобных сухарей, 400 г творога, 300 г яблочного пюре, 4 яйца, 10 г корицы, 2 г гвоздики, 50 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры.

Сухари измельчите и поджарьте на сливочном масле до румяного цвета. Творог протрите через сито, яблоки очистите от кожуры, удалите сердцевину и натрите на терке.

Сухари, творог, яблоки, сырые яйца, корицу и гвоздику перемешайте до однородности. Поместите полученную массу в кондитерский мешок с нарезной трубкой и выпустите на лист, слегка смазанный жиром, на расстоянии 2–3 см друг от друга печенье в виде ромашек. Выпекайте в духовке со средней температурой.

Выпеченное и охлажденное печенье посыпьте сахарной пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ «КАЛАЧИКИ»

Для теста: *210 г пшеничной муки, 140 г миндаля, 140 г масла, 140 г сахара или пудры, 1 яйцо, 1 желток, корица, цедра лимона.*

Для смазки: *1 белок.*

Для отделки: *крупнокристаллический цветной сахар.*

Масло тщательно растереть с сахаром, яйцом, желтком, лимонной натертой цедрой, измельченным миндалем и корицей, замесить мукой, положить в холодное место на 30 минут. Раскатать тесто, вырезать круглой выемкой диаметром 3 см кружки, смазать взбитым белком, посыпать крупнокристаллическим цветным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ «ШОКОЛАДНЫЕ КАЛАЧИКИ»

Для теста: *150 г пшеничной муки, 150 г масла, 150 г сахара, 150 г миндаля, 80 г шоколада, натертая цедра лимона.*

Для склеивания калачиков: *густой джем.*

Для отделки: *шоколадная или лимонная глазурь.*

На доске смешать сахар, муку, измельченный миндаль, натертый шоколад, лимонную натертую цедру, изрубленное масло и желток, замесить тесто, положить в холодильник на 30–40 минут. Тонко раскатать тесто, вырезать круглой выемкой диаметром 3 см калачики, испечь, охладить, склеить джемом. Заглазировать шоколадной или лимонной глазурью.

ПЕЧЕНЬЕ «МИНДАЛЬНЫЕ ПИРАМИДЫ»

200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья, 200 г смальца, 100 г сахара, 120 г молотого миндаля, тертая цедра 1 лимона, 1/2 пачки ванильного сахара, фруктовое повидло.

Из всех продуктов (кроме повидла) вымесить тесто и раскатать скалкой в пласт толщиной 1–1,5 см.

Тремя формочками разных размеров с зазубринами вырезать равное количество кружков и выпекать их на смазанном маслом и посыпанном мукой металлическом листе, пока они не зарумянятся.

После выпечки коржики склеить любым фруктовым повидлом в таком порядке: сначала положить большой коржик, на него – средний, а сверху – маленький. Изделия посыпать ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ «ДЮЙМОВОЧКА»

Для теста: *2 тонких стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны.*

Для склеивания: *100 г густого яблочного или сливового джема.*

Масло размять в миске, добавить сметану, тщательно перемешать до получения однородной массы, всыпать муку и замесить однородное пластичное тесто. Оставить его на 15–20 мин полежать, покрыв салфеткой, чтобы не обветрилось. Тесто раскатать очень тонко, тщательно и часто его наколоть, мелкой выемкой вырезать цветки размером не более 2,5–3 см. Испечь в

духовке при температуре 180–200 °С до светло-золотистого цвета, охладить. Печенье склеить донышками с помощью густого яблочного джема (или любого другого джема) по два цветка вместе.

Подавать к чаю или соку.

ПЕЧЕНЬЕ «МОСКОВСКИЕ ХЛЕБЦЫ»

1 стакан муки, 3 яйца, 6 столовых ложек сахарной пудры, 2 столовые ложки изюма, 90 г сливочного масла, ванилин.

Сливочное масло в размягченном состоянии растирают с сахарной пудрой 5–8 минут. Не прекращая взбивания, добавляют по одному яйцу и снова взбивают, пока не исчезнут крупинки сахарной пудры и образуется пышная масса.

Массу смешивают с промытым и высушенным изюмом, ванилином, мукой и замешивают тесто. Готовое тесто кладут на противень, выстланный бумагой, слоем 2–2,5 см и выпекают при температуре 200–210 °С в течение 30–35 минут.

Выпеченное изделие охлаждают и на деревянной доске, разрезают на полоски толщиной 14–15 мм. Ломтики кладут на противень и подсушивают в духовке 10–15 минут при температуре 190–200 °С. Ломтики печенья подсушивают с двух сторон.

ПЕЧЕНЬЕ ИЗЮМНО-МИНДАЛЬНОЕ

Для теста: *250 г муки, 250 г сливочного масла, 8 яичных желтков.*

Для начинки: *180 г сахара, 180 г очищенного молотого миндаля, 5 яичных желтков, 180 г изюма, 2 яйца, сок 1/2 лимона.*

Вымесить тесто, сформовать из него шарики, накрыть полотенцем и поставить в холодное место на ночь. На следующий день шарики раскатать скалкой в тонкие коржи, на середину каждого положить чайной ложкой начинку и завернуть края теста в виде конверта.

Печенье выпекать при высокой температуре и еще горячим посыпать ванильным сахаром.

Способ приготовления начинки: сахар, яичные желтки, миндаль, 2 яйца, изюм и лимонный сок хорошо растереть.

ПЕЧЕНЬЕ «ФАНТАЗИЯ»

150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, ванильный сахар, щепотка соли.

Сахар, сливочное масло и 2 яичных желтка растереть в пену, добавить муку, размешанную с порошком для печенья, щепотку соли и крепкую пену из 2 яичных белков. Тесто пропустить через специальные формы, прикрепленные к мясорубке, и сформовать разнообразные фигуры.

Печенье выпекать при низкой температуре, а перед подачей на стол посыпать ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ «ИЛЬЯ МУРОМЕЦ»

Для теста: *1,5 стакана геркулеса, 1 стакан муки, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахарной пудры, 1 яйцо, 2 столовые ложки сметаны, сода на кончике ножа, 1 чайная ложка сока лимона.*

Для посыпки: *1 столовая ложка сахарной пудры.*

Масло растереть с сахарной пудрой, сметаной и яйцом до однородности. Добавить соду, сок лимона, перемешать. Высыпать муку и геркулес, замесить однородное тесто. Тесто пропустить через мясорубку и полученные цветки положить на смазанный маслом противень, выпекая при температуре 210–220 °С до зарумянивания.

Подавать с молоком или соком.

ПЕЧЕНЬЕ «ШАХМАТКА»

150 г сахара, 2 яйца, 3 столовые ложки меда, 50 г шоколада, 200 г муки, 1/2 пачки порошка для печенья.

Размешать сахар с яйцами до получения пенообразной массы, добавить к ней слегка подогретый мед, тертый на терке шоколад и муку, перемешанную с порошком для печенья.

Готовое тесто уложить в смазанный маслом противень (пластом толщиной 0,5 см) и выпекать при низкой температуре. Покрыть корж сахарной глазурью и оставить, чтобы он подсох, а затем нарезать в виде домино. На поверхность коржиков капнуть точки из жидкого шоколада.

ПЕЧЕНЬЕ «МИНДАЛЬНЫЕ ЕЖИКИ»

1,5 стакана очищенного миндаля, 4 яичных белка, 1 стакан сахара.

Белки охлаждают, миндаль, предварительно очищенный, мелко нарезают. Белки взбивают в крепкую пену, в конце взбивания всыпают сахарный песок небольшими порциями, затем миндаль. Тесто хорошо вымешивают и кладут небольшими кучками на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпекают изделия при температуре 180–200 °С в течение 20–25 минут. С противня печенье снимают горячим.

ПЕЧЕНЬЕ БЕЛКОВОЕ С ОРЕХАМИ

5 яичных белков, 1 стакан сахарной пудры, 0,5 стакана муки, 0,7 стакана миндаля, 0,5 стакана фруктов и цукатов.

Белки охладить и взбить до готовности, т. е. до крепкой пены, добавить треть стакана сахарной пудры, ванилин.

Предварительно измельчить орехи, фрукты и перемешать с мукой. Взбитую массу перемешать с фруктово-миндальной смесью и остальным количеством сахарной пудры.

На противень, смазанный очень тонко маслом и посыпанный мукой, из корнетика или ложкой отсаживают круглые или

овальные лепешки. Выпекают печенье 10–15 минут при температуре 150–170 °С.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВО-МЕДОВОЕ

6 яиц, 100 г сахара, 150 г меда, 300 г молотого ядра грецкого ореха, 50 г жареного ядра лесного ореха, немного лимонного сока и тертой лимонной цедры.

Продукты хорошо вымешать, добавить взбитые в пену яичные белки и еще раз все осторожно размешать.

Противень или металлический лист смазать сливочным маслом, чайной ложкой на него выложить тесто в виде бугорков и выпекать при низкой температуре.

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЗОЛУШКА»

300 г муки, 120 г сахара, 1 яйцо, щепотка соды, немного молотой корицы и гвоздики, 150 г меда.

Все продукты хорошо перемешать и долить в них горячий мед. Вымесить тесто сначала ножом, потом руками.

Посыпать мукой доску, раскатать на ней тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него коржики разной формы.

Смазать маслом противень, посыпать мукой, уложить в него коржики на некотором расстоянии друг от друга и выпекать их при высокой температуре.

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ «КИЕВСКОЕ»

450 г ржаной муки, 6 столовых ложек меда, 4 яйца, 6 г молотой корицы, 2–3 шт. растертой в порошок гвоздики, 1 пачка ванильного сахара, миндаль.

Из муки, меда, яиц, корицы, гвоздики и ванильного сахара тщательно вымесить тесто, раскатать его пластом и вырезать формой или стаканчиком круглые коржики. Поверхность коржиков смазать яичным желтком и украсить половинками очищенного миндаля.

ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ НА СМЕТАНЕ

1/2 стакана сахарного песка, 125 г сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, 2 стакана пшеничной муки.

Сахарный песок растирают со сливочным маслом и сметаной до получения однородной массы. При непрерывном размешивании постепенно всыпают пшеничную муку. Когда тесто станет густым, его выкладывают на доску и, добавив муки, хорошо вымешивают. Затем тесто раскатывают слоем толщиной 1 см и маленьким стаканчиком или рюмкой вырезают кружочки, которые кладут на противень, смазанный сливочным маслом, и пекут в духовке.

ПЕЧЕНЬЕ МАСЛЯНОЕ

1 1/4 стакана сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 4 яйца, 3 стакана пшеничной муки, цедра 1 лимона, орехи, соль по вкусу.

Сливочное масло растирают с сахарным песком в пену, прибавляют желтки, пшеничную муку, цедру лимона и соль. Замешивают тесто, раскатывают в лист толщиной около 1/2 см и вырезают из него печенье различной формы. Печенье укладывают на противень, смазанный сливочным маслом, обмазывают белками яиц, посыпают толчеными орехами и выпекают в духовке до светло-коричневого цвета.

ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНОЕ МАСЛЯНОЕ

300 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 2 1/2 стакана пшеничной муки 25 г шоколада, 1/4 стакана воды, соль по вкусу.

Сливочное масло растирают с сахарным песком, солью и пшеничной мукой. Полученное тесто раскатывают в лист толщиной около 1/2 см. Из полученного листа вырезают небольшим стаканом кружки, выкладывают их на противень, смазанный сливочным маслом, и пекут в духовке. В это время в горячей воде в чашке растворяют шоколад, в который обмакивают лицевой стороной вынутые из духовки кружки печенья. Затем два кружка печенья складывают обмазанной шоколадом стороной и оставляют их в таком положении склеиться.

ПЕЧЕНЬЕ «ОРЕХОВЫЙ ХЛЕБЕЦ»

250 г муки, 200 г меда, 120 г сахара, 4 яйца, 120 г ядра грецкого ореха, 50 г изюма.

Мед смешать с сахаром, яйцами и мукой, добавить ядра ореха (четвертинками) и рубленый изюм. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, посыпать мукой и выпекать в ней тесто при низкой температуре. Холодный хлебец нарезать кусочками.

ПЕЧЕНЬЕ СЛИВОЧНОЕ

Для теста: *1,5 стакана муки, 200 г маргарина, 6 столовых ложек густой сметаны, щепотка соли.*

Для начинки: *фруктовое повидло. Ванильный сахар для посыпки.*

Из муки, масла, соли и сметаны быстро замешивают тесто, раскатывают его в пласт и нарезают на квадратики. На середину каждого квадратика кладут повидло. Квадратики свертывают в виде конвертиков и укладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой.

Выпекают печенье сначала на верхнем, затем на нижнем огне в духовке до золотистого цвета. Готовое печенье посыпают ванильным сахаром.

ПЕЧЕНЬЕ СОЛЕНОЕ С ТМИНОМ И СЫРОМ

600 г пресного слоеного теста, 1 чайная ложка тмина, 0,5 чайной ложки соли, 100 г сливочного масла, 100 г сыра.

Пресное слоеное тесто готовят обычным способом, но после

второго слоения раскатывают в пласт толщиной 1 см. Половину пласта смазывают слегка разогретым маслом, посыпают тмином, тертым сыром и солью.

Начинку накрывают второй половиной пласта, повертывают на 90 °С и раскатывают до толщины 1 см, складывают вчетверо и раскатывают еще раз до толщины 6–7 мм.

Пласт разрезают на полоски 8–10 см шириной и каждую полосу режут поперек на узкие полосочки шириной 1 см, которые скручивают веревочкой, кладут на противень, смоченный водой, и выпекают 10–12 минут при температуре 210–220 °С.

ПЕЧЕНЬЕ НА КЕФИРЕ

500 г муки, 0,5 стакана сахара, 2 стакана кефира, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соды, погашенной 4 столовыми ложками 6 %-ного уксуса.

Кефир взбить с растительным маслом и сахаром до консистенции крема. Добавив соду, погашенную уксусом, всыпать всю муку, замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной в 0,5 см, выложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Испечь в хорошо нагретой духовке. Резать печенье в горячем виде.

СОЛЕНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

300 г муки, 1 пачка порошка для печенья, соль по вкусу, 100 г молотых шкварок, 50 г смальца, 1 яичный желток, 100–150 г молока, тмин.

Муку размешать с порошком для печенья, добавить соль, шкварки, смалец, яичный желток, молоко и вымесить густое тесто. Тесто раскатать скалкой в пласт толщиной в палец, ножом вырезать полоски длиной 6–8 см, шириной 1,5–2 см. Изделия сверху посыпать грубой солью и тмином и выпекать при средней температуре.

ПЕЧЕНЬЕ С ЧЕРНЫМ ПЕРЦЕМ

500 г муки, 150 г сливочного масла, 20 г дрожжей, 3 яичных желтка, щепотка соли, 5–6 столовых ложек молока, черный молотый перец для посыпки.

Хорошо смешать муку со сливочным маслом и дрожжами, добавить 2 яичных желтка, соль, молоко и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, нарезать квадратиками, сверху прижать теркой для того, чтобы образовались дырочки; квадратики смазать яичным желтком и посыпать молотым черным перцем. Изделия уложить в смазанный жиром противень и выпекать при средней температуре.

КРЕЩЕНИЕ

19 января Православная Церковь празднует Крещение Господа Бога и Спаса нашего Иисуса Христа.

Супы

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

1 кг мяса с костью, 4 л воды, 1,2 кг свежей капусты, 1 морковь, 1 брюква, 2 головки репчатого лука, по одному корню сельдерея и петрушки, 1/2 стакана сметаны, 2 столовые ложки жира, 1 столовая ложка томата-пюре или 2 свежих помидора, 3 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца, пучок зеленого лука, укропа, соль по вкусу.

Подготовленное мясо залить холодной водой, варить до полуготовности при слабом кипении 1,5–2 часа, после чего положить очищенную и нарезанную квадратиками (примерно 1 × 1 см) свежую белокочанную капусту. Через полчаса добавить слегка обжаренные лук, коренья, а также пряности, все довести до готовности. В конце варки щи посолить. Из готовых щей вынуть мясо, нарезать его небольшими кусочками. При подаче мясо положить в щи, заправить их в тарелке сметаной, посыпать мелко нарезанным зеленым луком или укропом.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ СО СМЕТАНОЙ

800 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, корень петрушки, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, зелень, соль, сахар по вкусу.

Квашеную капусту перебрать, промыть, нарезать, положить в глубокую сковороду или сотейник, залить двумя стаканами бульона или воды, добавить масло, прикрыть крышкой и тушить в течение часа, периодически помешивая.

Затем капусту переложить в кастрюлю, залить бульоном, добавить поджаренные с томатом коренья, лук и довести до полной готовности, приправить солью и сахаром по вкусу. В конце варки добавить пряности и поджаренную мучную заправку, а сняв с огня, дать настояться и подавать к столу, заправив сметаной и мелко нарезанной зеленью.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

800 г квашеной капусты, 40–50 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 корень петрушки, 2 столовые ложки томата-пюре, 1 столовая ложка пшеничной муки, 2 столовые ложки растительного масла, соль, сахар, зелень петрушки или укропа.

Сушеные грибы перебрать, промыть, замочить в холодной воде на 3–4 часа для набухания, затем отварить в этой же воде. Отваренные грибы откинуть на сито, промыть, нашинковать лапшой, обжарить в растительном масле. Квашеную капусту

перебрать, промыть, отжать, мелко нарезать, потушить, прикрыв посуду крышкой, периодически помешивая.

Приготовить мучную пассеровку: на сковороде прогреть муку, чтобы она не изменила цвета. Продолжая помешивать, влить в несколько приемов немного грибного отвара, не допуская образования комков.

В кастрюлю с тушеной капустой влить процеженный грибной отвар, опустить обжаренные грибы, все довести до кипения, добавить мучную пассеровку, обжаренные в растительном масле морковь, лук, корень петрушки и томат-пюре, приправить солью и сахаром.

БОРЩ С ГРИБАМИ

1,5 кг столовой свеклы, 2,5 л мясного бульона, 250 г свежих белых грибов, 1 долька чеснока, 3 столовые ложки уксуса, готового к употреблению, настоянного на пряной зелени, соль, сахар по вкусу, 2 столовые ложки муки.

Свеклу сварить, опустить на 5–7 минут в холодную воду, очистить, нашинковать тонкими брусочками, опустить в кипящий бульон. Добавить очищенные нарезанные белые грибы, уксус, соль, сахар, варить 15 минут. Из муки и 1 стакана бульона приготовить заправку и добавить в борщ для загустения. Подавать борщ, посыпав мелко нарезанным чесноком.

БОРЩ С ПОТРОХАМИ

500 г потрохов, 1,5 л воды, 50 г жира, 300 г свеклы, 300 г свежей капусты, 60 г кореньев петрушки, 40 г сельдерея, 60 г пастернака, 100 г моркови, 60 г репчатого лука, 300 г картофеля, 500 мл хлебного кваса, 100 г томата-пюре, 80 г сметаны, 20 г зелени.

Потроха варят до готовности, добавляют половину кореньев. Бульон процеживают, а потроха нарезают небольшими кусочками. Свеклу нарезают соломкой, добавляют томат-пюре, хлебный квас, соль и тушат до готовности. Лук и коренья шинкуют соломкой и слегка обжаривают. В бульон кладут нарезанные картофель и капусту, доводят до кипения, добавляют тушеную свеклу, обжаренные коренья, лук, соль и варят до готовности.

Перед тем как подать на стол, в борщ кладут потроха, сметану и посыпают зеленью петрушки.

Печенку птицы варят отдельно и отвар ее не используют.

РАССОЛЬНИК С ПОЧКАМИ

500 г говядины с костями, 400 г почек, 1 морковь, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 2 соленых огурца, 1 луковица, 120–150 г перловой или ячневой крупы либо риса, 5–6 картофелин, 1 столовая ложка жира, 1/2 стакана сметаны, зелень, соль.

Почки освободить от пленок, разрезать пополам вдоль,

залить холодной водой, оставить на 2–3 часа, затем воду слить, почки промыть, вновь залить холодной водой и довести до кипения. Воду слить, вновь залить почки холодной водой и варить 1,5 часа до готовности.

Из мяса сварить бульон, процедить, опустить в него нарезанный кубиками картофель, крупу. Очищенные и вымытые сельдерей, петрушку, лук, морковь нарезать, спассеровать в жире и добавить в бульон.

Огурцы очистить от кожицы и зерен, нарезать кубиками, залить бульоном, немного поварить, добавить в суп. Для вкуса добавить процеженный, прокипяченный огуречный рассол, посолить.

Подавая к столу, в тарелки положить нарезанные мясо и почки, добавить сметану и мелко нарезанную зелень.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

500 г костей, 200 г мяса, 100 г вареной ветчины (окорок со шкуркой), 70 г сосисок, 120 г вареных почек, 200 г репчатого лука, 100 г соленых огурцов, 180 г каперсов, 80 г маслин, 80 г томата-пюре, 50 г сливочного масла, 100 г сметаны, зелень петрушки, укропа.

Из мяса и костей сварить бульон. В бульон добавить нарезанный соломкой, пассерованный с томатом репчатый лук, очищенные и нарезанные кубиками соленые огурцы и варить 4–5 минут. Затем добавить черный перец горошком, лавровый лист, предварительно отваренные и нарезанные ломтиками все мясные продукты, каперсы, маслины, сметану, кружок лимона без цедры.

Солянку готовят из птицы, дичи, субпродуктов – языка, почек, говяжьего сердца.

ЮШКА ОХОТНИЧЬЯ

400 г потрохов, 1,4 л воды, 500 г картофеля, 80 г пшена, 60 г репчатого лука, 80 г моркови, 30 г кореньев петрушки, 40 г шпика, 50 г зеленого лука, зелень, специи.

Потроха отваривают. В кипящий бульон закладывают нарезанный кубиками картофель, пшено и варят 15–20 минут. Затем добавляют пассерованный лук с кореньями, отваренные потроха, варят 3–5 минут, заправляют черным перцем и лавровым листом, посыпают измельченным зеленым луком.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

1 кг свежих грибов, 1 головка репчатого лука, 7–8 картофелин, 2 столовые ложки сливочного масла, зелень петрушки и пучок зеленого лука, 1 стакан сметаны, соль.

Грибы очистить, вымыть, нарезать лапшой, обжарить в сливочном масле. Отдельно обжарить в масле мелко нарезанную луковицу, затем соединить с обжаренными грибами и влить 2 л

бульона или воды. Добавить нарезанный ломтиками картофель, посолить, довести до готовности, влить сметану, прокипятить.
Сметаной можно заправлять грибной суп, подавая к столу. Посыпать мелко нарезанными зеленым луком и петрушкой.

СУП ОВОЩНОЙ

1,5 л бульона, 3 картофелины, 3 столовые ложки зеленого горошка, 1 морковь, 1 лук-порей, 4 соцветия цветной капусты, 1 столовая ложка сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, соль, зелень укропа или петрушки.

В кипящую воду или бульон опустить нарезанный кубиками картофель, зеленый горошек, подготовленную цветную капусту, спассерованные в масле нарезанные лук-порей и морковь, приправить солью и варить до готовности овощей.
Подавать, заправив суп сметаной и мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

ЛУКОВЫЙ СУП ПО-ФРАНЦУЗСКИ

500 г репчатого лука, 50 г сливочного маргарина, 1,2 л бульона или воды, 40 г пшеничной муки, 250 г белого хлеба, 60 г твердого сыра, перец, лавровый лист, соль.

Лук нарезают кольцами и слегка обжаривают. Добавляют, помешивая, муку, а затем кипящий бульон или воду. Кладут перец, лавровый лист и варят при слабом кипении 20–25 минут. Солят по вкусу. Нарезанный ломтиками черствый белый хлеб подсушивают, посыпают тертым сыром, раскладывают по тарелкам, заливают кипящим луковым супом и через 2–3 минуты (когда слегка расплавится сыр) подают на стол.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ

1,5 л бульона, 700 г картофеля, 70 г шпика, 1 головка репчатого лука, соль, зелень укропа, несколько перышек зеленого лука.

Картофель нарезать кубиками, опустить в кипящий бульон, варить до полной готовности картофеля, мутовкой взбить до получения однородной пюреобразной консистенции. Картофельный суп посолить, заправить мелко нарезанным, спассерованным на сале репчатым луком и шкварками.
Подавать, посыпав зеленью укропа и мелко нарезанным зеленым луком.

СУП ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МОРКОВИ

1,5 л бульона, 3 картофелины, 2 моркови, 1 столовая ложка масла, 1 столовая ложка муки, соль, 100 г сливок или сметаны, 1 желток, зелень укропа или петрушки.

Морковь натереть на мелкой терке, картофель нарезать мелкими кубиками, все опустить в кипящий бульон или воду и варить до полной готовности; взбить мутовкой, чтобы картофель

превратился в пюреобразную массу. Муку спассеровать на масле, не доводя до изменения цвета, влить при непрерывном помешивании немного бульона и добавить в суп, проварить, приправить солью.

В суп ввести взбитый со сметаной или сливками желток.

Подавать суп, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, к супу подать гренки.

СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

500 г суповых костей, по 1 корню моркови, петрушки, лука-порея, 1 кг очищенной цветной капусты, 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 200 г сметаны, соль и черный молотый перец по вкусу, пучок зелени петрушки.

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, выдержать 20 минут в подсоленной воде, промыть. Положить в процеженный бульон, сваренный из костей с кореньями, заправить светлой мучной заправкой, сметаной, приправить по вкусу солью и перцем, довести до кипения.

Суп из цветной капусты можно заправить клецками, приготовленными из 1 яйца и 100 г муки.

Подавая к столу, суп заправить мелко нарезанной зеленью укропа.

СУП ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ С МОРКОВЬЮ И ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Мясной или куриный прозрачный бульон, цветная капуста, морковь, лук-порей, соль, черный молотый перец по вкусу.

В прозрачный куриный или мясной бульон опустить нарезанный лук-порей, припущенную морковь и цветную капусту, довести до кипения, посолить. При желании перед подачей на стол суп можно заправить перцем. Вместо свежей цветной капусты можно использовать консервированную или замороженную.

СУП С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ

Куриный бульон, белое куриное мясо, 1 морковь, 1–2 ложки зеленого горошка, 1/2 сваренного вкрутую яйца, 1/2 чайной ложки зелени укропа или петрушки, соль по вкусу.

Куриный бульон разлить по тарелкам, в каждую тарелку положить по 2–3 кружка припущенной моркови, немного зеленого горошка, кусочки белого куриного мяса, половинки яйца и зелень петрушки. К супу подать гренки.

СУП ИЗ СТРУЧКОВ ФАСОЛИ

500 г суповых костей, 300 г кореньев (морковь, петрушка, сельдерей, пастернак), 500 г стручков фасоли, 1 столовая ложка жира, 1 столовая ложка муки, 1 головка репчатого лука, 5 г чеснока, 2 г красного молотого перца, соль, 200 г сметаны, уксус, пучок зелени петрушки.

Приготовить бульон с кореньями. Перебрать стручки фасоли, отрезать кончики, нарезать ромбиками, промыть, опустить в процеженный бульон, прокипятить, приправить солью. Приготовить светло-золотистую мучную заправку, добавить в нее мелко нарезанный и обжаренный до светло-золотистого цвета репчатый лук, мелко нарезанную зелень петрушки и, сняв с огня, добавить красный перец и измельченный чеснок.

При непрерывном помешивании тонкой струйкой влить горячую воду и заправить суп приготовленной мучной заправкой, довести до кипения. Когда фасоль станет мягкой, добавить сметану, прокипятить, по желанию приправить уксусом по вкусу.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЧЕСНОКОМ

1,5 л бульона, 600 г картофеля, 4 дольки чеснока, соль, тмин, 2 столовые ложки сливочного масла, гренки из белой булки.

Картофель очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящий бульон, сварить до готовности, взбить мутовкой до получения пюреобразной массы, приправить солью, тмином.

Подавая суп, заправить сливочным маслом и очень мелко нарезанным чесноком. К супу подать гренки.

СУП ИЗ БРОККОЛИ

2,5 л крепкого мясного бульона, 3 картофелины, 1 кочешок брокколи, 2–3 моркови, 2–3 головки лука-порея или репчатого лука, пучок зелени укропа, соль.

В кипящий бульон опустить крупно нарезанные картофель, морковь, репчатый лук и соцветия брокколи, варить до готовности, добавить соль по вкусу.

Подавать, приправив мелко нарезанной зеленью петрушки.

КАЛЬЯ (СТАРИННОЕ РУССКОЕ БЛЮДО)

800 г говяжьих почек, 200 г соленых огурцов, 200 г репчатого лука, перец, соль.

Говяжьи почки (без сала) нарезают ломтиками, соленые огурцы, очищенные от кожицы, и лук нарезают также ломтиками. Почки заливают водой и варят до полуготовности. Кладут огурцы и лук, продолжают варку до готовности, приправив солью и перцем.

УХА РОСТОВСКАЯ

600–800 г судака или другой свежей рыбы, 600 г картофеля, 1 луковица, 350 г помидоров, 2 столовые ложки масла, 1 лавровый лист, 10 горошин черного перца, по 1 корню петрушки и сельдерея, по 2–3 столовые ложки мелко нарезанной зелени укропа, петрушки, сельдерея.

Голову, кости и кожу рыбы варить в течение 30 минут в 2,5 л слегка подсоленной воды. Картофель нарезать кубиками, лук мелко нарубить, залить процеженным бульоном, добавить корень петрушки и сельдерея и варить 20–25 минут. За 10 мин до

окончания варки добавить подготовленные куски рыбы, нарезанные дольками помидоры, лавровый лист, перец черный горошком и проварить на слабом огне. Вынуть петрушку и сельдерей, добавить в уху масло. Заправить уху мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

1,5 л хлебного кваса, 250 г готовых мясных нежных продуктов (отваренного мяса, вареной колбасы, сосисок, сарделек), 2 свежих огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 чайная ложка готовой к употреблению горчицы, сахар, соль, зеленый лук, укроп, 1 стакан сметаны.

Мясопродукты нарезать кубиками, яичный белок, зеленый лук, укроп, огурцы – мелкими кусочками. Желтки протереть через сито, смешать со сметаной, горчицей, солью, сахаром, разбавить хлебным квасом, соединить с нарезанными мясопродуктами, белками, зеленью.

СУП ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОГО ЩАВЕЛЯ

Суп из щавеля можно с полным правом отнести к числу экспресс-блюд: ведь его можно приготовить всего за 5 минут.

Открыть баночку консервированного щавеля, разложить по тарелкам, разбавить охлажденной кипяченой водой, заправить солью, сметаной, посыпать нарезанным укропом, опустить в каждую тарелку кружок сваренного вкрутую яйца. Подавать с ржаным хлебом.

ХОЛОДНЫЙ ГУСТОЙ СУП ИЗ СУБПРОДУКТОВ (ПО-ГРУЗИНСКИ)

1 кг субпродуктов, 1,4 л воды, 60 г репчатого лука, 50 г моркови, 80 мл винного уксуса, 10 г чеснока, лавровый лист, гвоздика, корица, соль.

Разрезанные пополам свиные ножки с кожей (трубчатые кости удалены), нарезанные уши и хвосты кладут в кастрюлю, заливают водой и варят

30–40 минут. Затем перекладывают в другую посуду, заливают процеженным бульоном и, добавив коренья, лук, специи, соль, варят до готовности. Подают в холодном виде (бульон желеобразный).

НЕВАРЕНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ СУП

400 г спелых яблок, 120 г сухарей из черного хлеба, 1 л молока, 30 г сливочного маргарина или масла, 40 г сахара, корица, соль.

Яблоки очищают от кожуры, нарезают тонкими дольками и посыпают сахаром. В посуду наливают пастеризованное молоко, добавляют толченые сухари, корицу и нарезанные яблоки. Подают к столу, украсив вишнями или другими ягодами.

СУП С ЯБЛОКАМИ, ВАРЕНЬЕМ И ЖЕЛТКАМИ

200 г ржаного хлеба, 1 л воды, 250 г яблок, 50 г сахара, 60 г варенья, 40 г изюма, 2 желтка.

Куски ржаного хлеба отваривают в небольшом количестве воды с добавлением нарезанных ломтиками яблок. Процеживают через сито, кладут сахар, варенье, изюм, разводят водой до желаемой густоты и кипятят. Когда суп будет готов, кладут в него взбитые желтки. Подают к столу со сметаной.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ФРУКТОВ

500 г сушеных фруктов, 2,5–3 л воды, 250 г сахара, 60 г картофельного крахмала, 3/4 стакана сливок или сметаны.

Сушеные фрукты перебрать, промыть, залить холодной водой на 3–5 минут, затем тщательно промыть в двух-трех водах. Отобрать яблоки и груши, залить их холодной водой и варить 20–25 минут. В отвар положить остальные фрукты, сахар, корицу и варить еще минут 10 до готовности фруктов. В конце варки в суп влить растворенный в холодной воде картофельный крахмал. По желанию в суп из фруктов можно добавить вареный рис. Подавать суп, заправив сливками или сметаной.

СУП ИЗ КУРАГИ С РИСОМ

140 г кураги, 40 г риса, 80 г сахара, 50 г сливок, 3–4 стакана кипятка.

Курагу тщательно перебрать, промыть теплой водой, залить кипятком, добавить сахар, закрыть кастрюлю крышкой и довести до готовности. Рис промыть и отварить, чтобы он был рассыпчатым. При подаче к столу в тарелку положить рис, залить отваром кураги, добавить сливки. Часть кураги можно использовать протертой.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ

0,5 л воды, 1 л молока, 10 картофелин, 1 яйцо, 1 столовая ложка муки, соль, 1 столовая ложка сливочного масла.

Сырой картофель натереть на мелкой терке, отжать через плотную ткань, отстоявшийся сок слить, крахмал присоединить к отжатой картофельной массе, добавить яйцо, муку и соль, перемешать до получения однородной массы, накатать клецки, опустить в кипящее молоко, варить 15–20 минут. Подавая суп, заправить его сливочным маслом.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЯЧНЕВОЙ КРУПОЙ И МОРКОВЬЮ

1 л воды, 2 столовые ложки ячневой крупы или пшенички, 2 моркови, 1 л молока, соль и сахар по вкусу.

Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Крупы промыть в семи водах, опустить в кипящую воду добавить тертую морковь и варить на слабом огне до готовности. Влить горячее молоко, довести до кипения. Приправить суп солью, сахаром.

СУП МОЛОЧНЫЙ С МОРКОВНЫМИ КЛЕЦКАМИ

0,5 л воды, 1 л молока, соль, сахар.

Для клецек: *300 г моркови, 1 яйцо, 1 столовая ложка масла.*

Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке добавить яйцо, соль, масло и столько муки, чтобы получилась достаточно связанная масса, из которой накатать небольшие клецки, опустить в кипящую воду и варить, пока всплывут. Влить кипящее молоко, все прокипятить.

СУП МОЛОЧНЫЙ МАННЫЙ С ИЗЮМОМ

4 стакана молока, 1 1/2 стакана воды, 2/3 стакана изюма, 1 1/2 чайной ложки сахарного песка, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

В кипящее молоко, разведенное водой, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков, засыпают просеянную манную крупу, кладут изюм (кишмиш без косточек), сахар, соль по вкусу и варят при слабом кипении 15–20 минут.

При подаче на стол добавляют в тарелки сливочное масло.

МОЛОЧНЫЙ СУП С ТЫКВОЙ

1,2 л молока, 400 г тыквы, 160 г молотых сухарей, 50 г сахара, 40 г сливочного маргарина, соль.

Очищенную тыкву нарезают небольшими кубиками, вливают воду и тушат до готовности, а затем с жидкостью протирают через сито. Одновременно доводят до кипения молоко, засыпают в него молотые сухари и варят 5–6 минут, добавляют протертую тыкву, сахар по вкусу. Перед тем, как подать, кладут сливочный маргарин.

СУП МОЛОЧНЫЙ ПШЕННЫЙ

1/2 стакана пшена, 5 стаканов молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки сахарного песка, соль по вкусу.

Пшено, промытое в теплой воде, засыпают в кипящую воду на 2–3 минуты, затем откидывают на сито, после чего заливают горячим молоком и варят при слабом кипении до готовности. Готовый суп заправляют солью, сахаром, сливочным маслом.

СУП МОЛОЧНЫЙ ПЕРЛОВЫЙ

1/2 стакана перловой крупы, 1 1/2 стакана воды, 5 стаканов молока, соль и сахар по вкусу, 1 столовая ложка сливочного масла.

Промытую перловую крупу засыпают в кастрюлю с горячей водой и варят 40–50 минут.

Подготовленную перловую крупу откидывают на сито и заливают горячим молоком, через 15–20 минут добавляют немного соли, сахара, после чего при слабом кипении варят до готовности. Перед подачей на стол заправляют сливочным маслом.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

Состав: *домашняя лапша, 4 стакана молока, 1 стакан воды, 1*

столовая ложка сливочного масла, 1 1/2 чайной ложки сахарного песка, соль по вкусу.

Состав домашней лапши: *4 столовые ложки пшеничной муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка воды и соль по вкусу.*

Берут пшеничную муку, яйцо, воду и замешивают крутое тесто. Раскатывают его в тонкий пласт и нарезают в виде лапши длиной около 5 см.

Приготовленную лапшу погружают на несколько секунд в кипяток и откидывают на сито. Когда вода стечет, лапшу опускают в кипящее разведенное молоко и варят 15–20 минут до готовности. Перед окончанием варки заправляют сахаром и солью. Перед подачей на стол добавляют сливочное масло.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

300 г цветной капусты, 3 стакана воды, 1 столовая ложка манной крупы, 2 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 30 г пшеничных хлопьев.

Цветную капусту очищают, промывают, кладут в кипящую воду, добавляют соль по вкусу и варят примерно 15 минут (до мягкости). Сваренную капусту перекладывают на сито или дуршлаг, в кипящий отвар засыпают просеянную манную крупу и варят минут 15. В готовую массу вливают кипящее молоко, кладут отваренную капусту и кипятят в течение 2–3 минут. Затем кладут сливочное масло. К супу можно подать пшеничные хлопья.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАБАЧКАМИ И КАРТОФЕЛЕМ

400 г картофеля, 3 стакана молока, 2 стакана воды, 250 г кабачков, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу.

Картофель нарезают дольками, опускают в горячее разведенное молоко и варят 10 минут, потом добавляют кабачок, нарезанный ломтиками, соль и снова варят при слабом кипении до готовности. В готовый суп кладут сливочное масло.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

600 г картофеля, 2 моркови, 200 г нарезанной тыквы, 4 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу, 2 стакана воды.

Нарезают картофель кубиками, морковь дольками. Очищают тыкву, удаляют из нее семена и нарезают небольшими кубиками. Морковь, тыкву, картофель заливают небольшим количеством воды и варят, пока овощи не станут мягкими. Отваренные овощи солят по вкусу, после чего заливают пастеризованным (или кипяченым) молоком. Перед подачей на стол суп подогревают и в него вносят сливочное масло.

Рыба, мясо, птица

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

1 щука массой примерно 1 кг, 1 головка репчатого лука, 2 желтка, 50 г булки, 1/2 стакана молока, 1,5 столовой ложки манной крупы, 50 г масла, соль, черный молотый перец, мускатный орех.

Щуку очистить, срезать плавники, промыть, надрезать кожу вокруг головы, отделить от мякоти и снять ее как бы «чулком» от головы к хвосту. Отрезать хвост. Если на коже имеются повреждения или порезы, их необходимо зашить. Мякоть рыбы отделить от костей и позвоночной кости. Из головы, позвоночной кости, кореньев и приправ сварить бульон, посолить его только в конце варки, процедить. Для приготовления рыбной массы пропустить через мясорубку мякоть щуки, размоченную в молоке и отжатую булку, пассерованный лук, все перемешать, добавить к этой массе желтки, манную крупу, приправить измельченным мускатным орехом, черным молотым перцем, солью. Фарш перемешать, хорошо взбить. Кожу щуки заполнить не слишком плотно рыбной массой, зашить, завернуть в намоченную салфетку, залить процеженным теплым бульоном. Медленно нагревать и варить на очень слабом огне около 1 часа. Можно по желанию припустить рыбу в небольшом количестве воды.

Готовую рыбу положить на блюдо, украсить зеленью петрушки, листьями салата, свежими огурцами и помидорами. Отдельно подать хрен, горчицу, майонез.

РЫБА В КЛЯРЕ

Филе рыбы, жир кулинарный или растительное масло для жарения.

Для кляра: *200 г муки, 4 желтка, 1/2 стакана сливок или молока, 4 взбитых белка, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.*

Рыба в кляре – вкусное блюдо. Любая рыба, приготовленная в кляре, становится сочной, ароматной и аппетитной. Рыбу очистить, вымыть, отделить филе от костей. Крупные куски нарезать, а мелкую рыбу можно оставить целиком. Куски филе наколоть на вилку, обмакнуть в кляр, причем он должен быть достаточно густым и хорошо обволакивать продукт. Обжарить с обеих сторон в сильно разогретом жире до образования золотистой корочки.

Подавать блюдо горячим с овощами, картофельным пюре, зеленью.

СУДАК В ТЕСТЕ

1 кг рыбного филе, 20 г соли, 50 г муки, 200 г жира для жарения.

Тесто: *200 г муки, 3 яйца, 200 г пива, 50 г растительного масла, 5 г соли.*

Приготовление теста: желтки смешать с пивом и солью, добавить муку и замесить тесто, в него ввести взбитые в стойкую пену белки и осторожно перемешать сверху вниз.

Куски рыбы посолить, обвалять в муке, обмакнуть в тесто и обжарить во фритюре.

РУССКОЕ ЖАРКОЕ

200–300 г говядины, 4–5 картофелин, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки топленого или сливочного масла, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки или укропа, соль, черный перец по вкусу.

Очистить картофель, вымыть, нарезать кубиками, обжарить в масле. Нарезать лук кольцами, обжарить в масле до золотистого цвета. Нарезать мясо кусочками, обжарить в масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

В керамический горшок положить мясо, картофель, лук, коренья, приправить солью, перцем, лавровым листом, влить немного бульона. Тушить в духовке 30 минут. Минут за 10 до окончания приготовления залить жаркое сметаной, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки.

Подавать жаркое с салатом из свежих овощей, солеными огурцами, квашеной капустой, зеленью.

ОТВАРНАЯ ГОВЯДИНА С ОВОЩАМИ

500–600 г говядины, 3–4 моркови, 1 брюква или репа, 1 маленький кочан капусты, 500 г картофеля, соль, зелень.

Мясо залить холодной водой так, чтобы вода едва покрывала его. Быстро довести до кипения, снять накипь, посолить и продолжать варить на слабом огне. Когда мясо будет готово, добавить целую или разрезанную пополам морковь, ломти брюквы и капусты. Картофель лучше отварить отдельно, тогда бульон останется прозрачным.

Отваренное мясо нарезать поперек волокон на небольшие ломтики и подать вместе с овощами на стол. Оставшийся бульон можно подать также в чашке или приготовить из него соус. К этому бульону подходят более острые соусы, например, сметанный соус с луком, сметанный соус с хреном.

ТУШЕНАЯ ГОВЯДИНА В СОБСТВЕННОМ СОКУ

500 г мякоти говядины, 2 большие головки лука, соль, перец, 50 г сливочного масла.

Мясо очистить от сухожилий, нарезать поперек волокон на ломти

толщиной в 1 см и сильно отбить. Дно гусятницы смазать тонким слоем масла, положить слоями куски мяса и толстые кольца лука так, чтобы сверху остался слой мяса. Каждый слой мяса посыпать солью и небольшим количеством перца, верхний слой смазать маслом. Посуду накрыть крышкой и тушить мясо на слабом огне. В качестве соуса использовать сок, образовавшийся при тушении мяса и лука. Подать с вареным картофелем и овощами.

КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ

300 г говядины (мякоти), 200 г свинины, 2 головки репчатого лука, 3 ломтика булки, соль, черный молотый перец по вкусу, 2 столовые ложки жира для жарения.

Говядину, свинину, репчатый лук и размоченную в молоке или воде булку дважды пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, хорошо вымешать и сформировать котлеты, обжарить их на разогретой с жиром сковороде до образования румяной корочки. Затем сложить котлеты в неглубокую кастрюлю или сковороду, плотно закрыть крышкой и на 10–15 минут поставить в разогретую духовку.

Подавать с огурцами и помидорами, свежими или солеными, зеленым салатом, зеленью петрушки, укропа, консервированной алычой.

ЛАНГЕТ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

500 г мякоти говядины или полуфабриката «Антрекот», соль, перец, сок 1/2 лимона или сок лимонной кислоты, 2 столовые ложки муки, 30 г жира, 2 стакана мясного бульона или воды, 100 г сметаны.

Мясо очистить от пленки и сухожилий, нарезать поперек волокон на ломти, сильно отбить, сбрызнуть лимонным соком и дать постоять 30 минут. Затем ломти мяса слегка посыпать солью, перцем, обвалять в муке и жарить в разогретом жиру, пока оно не приобретет светло-коричневый оттенок. Обжаренные куски мяса положить в посуду для тушения. На сковороду налить горячей воды и залить этой водой куски мяса. Тушить до полной готовности. Перед тем, как снимать с огня, добавить сметану. Соус заправить солью и перцем. Мясо подать на стол вместе с соусом.

На гарнир подать вареный или жареный картофель, вареные овощи и салат из свежих овощей.

ШПИГОВАННОЕ ФИЛЕ

1 кг говяжьего филе, 100–200 г шпика, соль, перец, 60 г сливочного масла или жира, 100 г сливок.

Мясо очистить от пленок и густо нашпиговать тонкими брусочками шпика, натереть солью, дать постоять 30 минут и подрумянить на плите, на сковороде в разогретом жиру или

масле. Затем положить мясо на противень, подлить немного воды и продолжать жарить в духовке, время от времени поливая соусом.

Если вы хотите, чтобы мясо изнутри получилось розоватым, жарьте его в духовке не дольше 20–25 минут. Чтобы мясо полностью прожарилось, требуется не менее 40 минут.

Шпигованное филе может быть приготовлено также в фольге. Готовое мясо нарезать поперек волокон, положить на подогретое блюдо, полить процеженным и заправленным сливками соусом. Сервировать вместе с жареным картофелем, тушенной в масле морковью, зеленым горошком.

РАГУ ИЗ БАРАНИНЫ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ

500 г постной баранины, соль, перец, 1 лавровый лист, тимьян, 400 г репчатого лука, 1 кг картофеля, зелень.

Мясо нарезать на кубики, положить в гусятницу, посыпать солью, перцем и кольцами репчатого лука. После этого залить горячей водой так, чтобы она едва покрывала мясо с луком. Варить под крышкой на слабом огне, пока мясо почти не будет готово. Затем положить нарезанный картофель, еще немного посолить, накрыть крышкой и варить до полной готовности.

Сервировать в гусятнице. Сверху посыпать зеленью. На гарнир подать кисло-сладкий салат.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ, МАРИНОВАННОЙ С МОЖЖЕВЕЛОВЫМИ ЯГОДАМИ

1 кг мякоти баранины, 2 столовые ложки ягод можжевельника, 1 столовая ложка уксуса, 1 столовая ложка муки, соль, 60 г жира, 1 стакан молока.

Ягоды можжевельника истолочь, смешать с уксусом и натереть полученной смесью мясо. Мясо оставить на 24 часа в закрытой посуде, время от времени поворачивая его и поливая маринадом (мясным соком).

Перед тем, как жарить, удалить можжевеловые ягоды и обсушить мясо хозяйственной бумагой. Затем положить мясо в гусятницу, подрумянить его со всех сторон в горячем жиру, посыпать солью, добавить муки и немного позднее подлить молока. Жарить мясо, время от времени поливая его жидкостью и добавляя молоко. Под конец добавить разведенную в молоке муку.

Подать с отваренным картофелем, фасолью, свекольным салатом.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С МОРКОВЬЮ

300 г баранины, жир для жарения, 500 г моркови, 2 головки репчатого лука, горсть изюма, тмин, соль, зелень укропа или петрушки.

Баранину нарезать кубиками по 20–25 г, обжарить в жире до зарумянивания, положить в глубокую сковороду, добавить морковь, нарезанную кубиками, обжаренный до золотистого цвета, нарезанный соломкой репчатый лук, тщательно промытый и перебранный изюм, посолить и, по желанию, добавить тмин. Тушить на слабом огне, прикрыв посуду крышкой.

Подавать блюдо, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

БАРАНИНА, ТУШЕННАЯ С БОБАМИ

300 г баранины, 400 г бобов, соль, корень и зелень сельдерея, жир для жарения.

Бобы вымыть, замочить в воде, сварить до мягкости, добавить баранину, нарезанную кубиками, обжаренную до образования румяных корочек, и нашинкованный соломкой, обжаренный до золотистого цвета корень сельдерея, посолить, перемешать и довести до готовности в духовке, прикрыть посуду крышкой.

Подавая к столу, посыпать мелко нарезанной зеленью сельдерея.

ТУШЕНЫЕ КУСКИ ТЕЛЯТИНЫ (РАГУ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ)

750 г грудинки, лопатки или шеи, 1 столовая ложка жира, 1 головка лука, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 2 стакана бульона или воды, соль, перец, 1/4 лаврового листа, 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка лимонного сока или белого вина, 1–2 столовые ложки сметаны.

Мясо нарезать вместе с костью, слегка подрумянить в горячем жиру. Лук и петрушку или сельдерей нашинковать и подрумянить вместе с мясом, залить мясо двумя стаканами воды или бульона, добавить пряности и тушить под крышкой 3/4–1 час. Муку смешать с малым количеством холодной воды и 5–6 минут варить вместе с жидкостью, в которой тушится мясо. Соус заправить, добавить сметаны.

На гарнир можно подать отварной картофель или рис, тушеные овощи и салат из сырых овощей.

МАРИНОВАННЫЕ ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ

600 г телятины (мякоти), 2 столовые ложки лимонного сока или кислого вина, 1/2 стакана оливкового масла, 1 головка лука, перец, 1 лавровый лист, соль, ломтики лимона или маринованного яблока, каперсы или оливы.

Телятину нарезать поперек волокон на порционные куски, слегка отбить. Каждый кусок сбрызнуть соком или вином. Оливковое масло смешать с рубленым луком, 1/4 чайной ложки молотого перца и толченым лавровым листом. Ломтики мяса смочить в масле, уложить в глубокую миску, полить оставшимся маслом. Подержать 6–8 часов в холодном месте, время от времени поворачивая куски мяса. Жарить в том же масле на слабом огне

до образования светло-коричневой корочки (каждый кусок 12–15 минут). Подавая на стол, на ломтики мяса положить ломтики лимона или маринованных яблок, а также каперсы или оливы.

ТРУБОЧКИ (ЗРАЗЫ) ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С МАСЛОМ

500 г телятины (мякоти), соль, перец, 100 г масла, 2–3 столовые ложки зелени петрушки или сельдерея, 1 столовая ложка жира, 1 стакан бульона, 2 чайные ложки муки, 1/2 стакана сметаны.

Мясо нарезать на тонкие ломтики, отбить, посыпать солью и перцем. Масло смешать с зеленью, сформовать в виде продолговатых морковообразных кусков. На каждый ломтик мяса положить кусочек масла. Затем мясо свернуть трубочкой и перевязать ниткой. Трубочки подрумянить в сильно разогретом жиру, залить бульоном и варить в закрытой крышкой посуде 15–20 минут. Следить за тем, чтобы масло не вытекало из трубочек. Готовые трубочки выложить на блюдо, к жидкости, в которой тушилось мясо, добавить муки и сметаны, приготовить соус и подать его отдельно на стол.

На гарнир подать отварной картофель или рис, тушеные овощи и салат из огурцов или зеленый салат.

ЖАРЕНЫЕ ЛОМТИКИ ТЕЛЯТИНЫ

600 г телятины (мякоти), сок, отжатый из 1/2 лимона, 1 столовая ложка жира, 1 стакан сливок, (4–5 поджаренных ломтиков белого хлеба).

Нарезать мясо поперек волокон на ломтики, сильно отбить, чтобы кусок стал тонким, сбрызнуть лимонным соком и выставить на 1/2 часа под крышкой в холодное место. Ломтики мяса обвалять в муке и быстро обжарить с обеих сторон в сильно разогретом жиру до образования светло-коричневой корочки. Затем подлить подсоленной горячей воды или бульона и держать на огне в посуде, накрытой крышкой, или в духовке до полной готовности (20–30 минут). За 10 минут до конца варки добавить сметану. Готовые ломтики мяса выложить на подогретое блюдо или на поджаренные ломтики белого хлеба, соус подать на стол отдельно в соуснике. К соусу можно добавить также томатное пюре или пряный соус.

БУЖЕНИНА Окорок или небольшую его часть вымыть, надрезать кожу острым ножом клетками, натереть солью и перцем, нашпиговать дольками чеснока, положить на противень, налить примерно 1/2 стакана воды и поставить в нагретую духовку. Когда верхняя часть окорока хорошо зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком, довести до полной готовности. Обычно для приготовления блюда достаточно 1,5 часа. Важно при этом не пересушить верхнюю

корочку, вот почему нужно прикрыть мясо плотной бумагой. Подавать блюдо к праздничному столу с маслинами, моченой брусникой, лимоном, брюссельской или цветной капустой, огурцами, маринованной сливой, свежими салатами, зеленью. Отдельно подать хрен, кетчуп, горчицу.

ПАНИРОВАННЫЕ ЛОМТИКИ СВИНИНЫ

4–5 ломтиков постной свинины (корейки), соль, перец, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, молотые сухари, 2 столовые ложки жира, (2 столовые ложки сметаны).

Ломтики мяса слегка отбить, посыпать солью и перцем. Яйцо взбить с молоком. Ломтики мяса опустить сначала в смесь молока с яйцом, затем в молотые сухари и обжарить с обеих сторон в разогретом жиру до образования светло-коричневой корочки. Налить на сковороду немного бульона, при желании добавить сметану, проварить. Полученным соусом полить ломтики мяса или же подать на стол в соуснике.

На гарнир подходит жареный или запеченный картофель, тушеная или квашеная капуста и печеные яблоки.

ЗРАЗЫ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ

500 г свинины (мякоти), 1 яйцо, 100 г панировочных сухарей, по 3 столовые ложки топленого сала и сливочного масла, соль.

***Для начинки:** 200 г свежих грибов или 50 г сушеных, 2 головки репчатого лука, 100 г ветчины, 3 столовые ложки густого молочного соуса.*

Мясо нарезать поперек волокон и отбить до толщины 3–4 мм, придав форму прямоугольников, положить начинку и завернуть изящные «сигаретки», посолить, обвалять во взбитом яйце, затем в сухарях, обжарить на сковороде в разогретом жире до зарумянивания, довести до полной готовности в духовке.

Для начинки нарезать тонкой соломкой грибы (сушеные предварительно отварить), ветчину, смешать с мелко нарезанным и обжаренным репчатым луком, посолить, заправить густым соусом.

БИТОЧКИ ИЗ БАРАНИНЫ

225 г мелко нарезанного лука, 225 г провернутой в мясорубке баранины, 4 столовые ложки нарезанной зелени петрушки, 1 столовая ложка зерен тмина, соль, молотый черный перец, 225 г нарезанных дольками помидоров, 225 г нарезанных кружочками огурцов, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 1/2 столовой ложки сахара.

Смешайте мясной фарш с половиной нарезанного лука, половиной зелени петрушки, тмином. Посолите и поперчите. Слепите 8 шариков. Из оставшихся ингредиентов приготовьте салат: соедините лук и петрушку с помидорами,

огурцами, оливковым маслом, лимонным соком и сахаром. Жарьте или запекайте мясные биточки в течение 10 минут. Подавайте с овощным салатом и поджаренными кусочками хлеба.

КОТЛЕТЫ СВИНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

500 г свинины, 2 столовые ложки жира, соль, черный молотый перец.

Из свинины нарезать котлеты с косточками. Косточки зачистить, концы заострить. Котлеты хорошо отбить тяпкой, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с жиром до образования румяной корочки. Подавать к праздничному столу с зеленым салатом, моченой брусникой, цветной капустой, консервированной сливой, огурцами, помидорами, маслинами, дольками лимона, зеленью петрушки.

ТУШЕНАЯ КУРИЦА

1 курица, 3 столовые ложки масла, соль, молотый перец, 2 стакана воды или бульона, 1 лук-порей или головка репчатого лука, 2 моркови, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 1 столовая ложка лимонного сока или вина, 2 чайные ложки муки, 1/2 стакана сливок, укроп или зелень петрушки.

Подготовленную курицу натереть изнутри солью, тушку заправить и обжарить в разогретом масле до образования румяной корочки. Добавить бульон или воду, коренья и лимонный сок и тушить на слабом огне под крышкой до полной готовности. Затем курицу выложить на блюдо и разрезать вместе с костями на порционные куски. В жидкость, в которой тушилась курица, добавить муку, варить 6–8 минут, приправить и подать на стол в соуснике. Курицу и соус посыпать рубленой зеленью.

На гарнир подходит отварной рис или картофель, тушеные овощи и салат из свежих огурцов или зеленый салат.

ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ КУРИЦЫ, ИНДЕЙКИ ИЛИ ФАЗАНА (КОТЛЕТЫ)

4 филе птицы (без кожи), соль, 3–4 столовые ложки сливочного масла, 4 ломтика белого хлеба, зелень, (1 яйцо, 2–3 столовые ложки молотых сухарей).

Отделить внутреннюю, светлую часть филе от более темной внешней и удалить пленки и сухожилия. У большого филе вырезать кость-вилку и отрубить утолщенную часть косточки крыла, оставшуюся часть очистить. В мякоти большого филе сделать продольный разрез и вложить в него маленькое филе. Придать мясу овальную форму, посыпать его солью и поджарить. Таким образом приготовляются так называемые натуральные котлеты. До жарки их можно сначала опустить во взбитое яйцо, а затем обвалять в молотых сухарях или нарезанном маленькими кубиками мягком белом хлебе и

приготовить панированные котлеты. Поджаренное на сливочном масле филе положить на жареные ломтики белого хлеба, смазать растопленным сливочным маслом и сразу подать на стол.
Гарнировать поджаренным в обильном жире картофелем и тушеными овощами с нежным вкусом, морковью, горохом, цветной капустой.

ЖАРЕНАЯ КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ

600 г куриного мяса или индейки (мякоти), соль, лимонный сок, 3 столовые ложки муки, 3 столовые ложки жира, 1 корень петрушки, 2 моркови, 1 лук-порей, 1 столовая ложка томатного пюре, 1 чайная ложка пряного соуса, 6–8 картофелин, 2 стакана бульона, зелень, 1 яблоко или 1 столовая ложки яблочного пюре.
Мякоть нарезать на порционные куски, из костей сварить бульон и заправить. Мясо посыпать солью и сбрызнуть лимонным соком, обвалять в муке и обжарить в жире до образования светло-коричневой корочки. Добавить нарезанные кружочками коренья, слегка подрумянить их. Залить бульоном и тушить на плите или в духовке до полной готовности. Заправить тушеным в жире томатным пюре, пряным соусом и яблочным пюре.

Положить на блюдо отдельно от мяса жареный картофель, поверх него – ломтики мяса и овощи. Сверху посыпать зеленью.

КУРИЦА ИЛИ ИНДЕЙКА, ЖАРЕННАЯ НА СТОЛЕ (ФОНДЮ)

1 курица или 1 кг индейки, 1 кг растительного жира или масла, соль, молотая паприка или перец, холодные соусы: майонез, соус «Охотничий», пряные соусы и др.
Срезать мясо с костей и нарезать маленькими кубиками. Поставить на стол металлический поднос, на него электроплитку или подставку для приготовления фондю. Растительное масло, предварительно разогретое на кухне, поместить на электроплитку. Куски мяса разложить по маленьким мискам. Кроме миски с мясом, перед каждым сидящим за столом ставят мисочку с холодным соусом. Каждый сидящий за столом должен сам нанизать куски мяса на длинные вилки-фондю или шампуры и жарить в разогретом масле (по одному шампуру). Продолжительность жарки составляет в среднем 2–3 минуты. Горячее мясо посыпать солью и перцем, куски мяса обмакивать в соус и есть с черным или белым хлебом. На гарнир подходят различные салаты в маринаде.

КУРИЦА С БЕКОНОМ

4 куриные грудки (700 г), 225 г сыра (мягкий сорт), 175 г тонко нарезанного бекона, 2 измельченных зубчика чеснока, 25 г изюма, соль, молотый черный перец.
Разомните сыр с чесноком и изюмом. Хорошо поперчите и посолите. Положите полученную массу под кожу куриных грудок.

Оберните каждую грудку кусочком бекона. Запекайте 20 минут в сильно разогретой духовке. Подавайте в горячем виде.

РИЗОТТО

50 г сливочного масла, 2 измельченных зубчика чеснока, 225 г репчатого лука, немного зеленого лука, 225 г мелко нарезанных грибов (шампиньоны), 225 г корня сельдерея, 225 г риса (желательно длинного), 175 г копченой колбасы (салями), 150 мл белого вина, 450 мл горячего куриного бульона, 3 столовые ложки тертого сыра.

Распустите масло в сковороде с толстым дном. Добавьте нарезанный лук и чеснок. Пассеруйте лук 7–10 минут. Положите в сковороду измельченный корень сельдерея и грибы. Пожарьте 2–3 минуты. Перемешайте с рисом, салями и вином, доведите до кипения, постоянно помешивая, пока рис не впитает вино полностью. Уменьшите огонь. В течение 25 минут вливайте бульон небольшими порциями так, чтобы вся жидкость впитывалась рисом после каждой добавки. Перемешайте с зеленым луком и сыром.

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

350 г баклажанов (1 штука), 350 г помидоров, 350 сыра, 4 столовые ложки растительного масла, черный молотый перец, небольшой пучок базилика, кетчуп.

Нарежьте баклажан и помидоры колечками. Тонко нарежьте сыр. Смажьте кусочки баклажана растительным маслом и поджарьте, чтобы они зарумянились с обеих сторон. Поперчите. На каждый кусочек баклажана положите листик базилика, кружок помидора и кусочек сыра. Сделайте таким образом башенку. Скрепите «строение» тонкой длинной палочкой. Полейте кетчупом. Поместите в сковороду. Запекайте в сильно разогретой духовке 10–15 минут.

ЖЮЛЬЕН ИЗ ПТИЦЫ

«Жюльен» в переводе с французского языка означает «нарезанное соломкой». Жюльен готовят из мяса птицы, грибов, овощей.

300–400 г куриного мяса, 1 столовая ложка муки, 1 стакан куриного бульона или молока, 2 столовые ложки сливочного масла, сметана, 1 столовая ложка тертого сыра, соль по вкусу.

Жюльен можно приготовить из вареного или сырого и предварительно обжаренного в сливочном масле куриного мяса, нарезанного соломкой, которое заливают соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маслом и запекают в духовке.

Для приготовления соуса муку подсушить на сковороде, не обжаривая ее, добавить сливочное масло, понемногу влить

горячий куриный бульон или горячее молоко и, часто помешивая, довести до кипения. Полученный белый соус смешать со сметаной в соотношении 1:1, 1:3 или 3:1, довести до кипения, залить им мелко нарезанное куриное мясо, запечь в духовке.

ЦЫПЛЯТА ТАБАКА

1 цыпленок, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка топленого масла, помидоры, зеленый лук, соль, черный молотый перец, укроп, зелень петрушки, соус ткемали или чесночный.

Цыпленка выпотрошить, промыть, разрезать тушку вдоль грудки, развернуть по надрезу, обсушить салфеткой, обмазать с обеих сторон растертым чесноком, посыпать солью, перцем, положить на разогретую с маслом сковороду, накрыть плотно крышкой так, чтобы цыпленок был под гнетом. Жарить на среднем огне 20–30 минут до образования румяной корочки, перевернуть и обжарить с другой стороны.

Для приготовления чесночного соуса растолочь 3–4 дольки чеснока, залить горячим мясным или куриным бульоном (1/2 стакана), поставить на 2–3 часа настояться.

КУРИНЫЕ ОКОРОЧКА ЗАПЕЧЕННЫЕ

Куриные окорочка, 1 головка чеснока, майонез, зелень укропа.

Куриные окорочка посолить, натереть измельченным чесноком, положить на 1–2 часа в холодильник, затем выложить на противень или в большую глубокую сковороду и запекать до готовности в духовке, часто поливая выделившимся соком и жиром. Готовность блюда проверить прокалыванием окорочков вилкой или иглой, если вытекающий сок красный – блюдо не готово, прозрачный сок – показатель его готовности.

Примерно за 10–15 минут до готовности окорочка можно сбрызнуть майонезом и продолжать запекание до образования золотистой корочки.

Подавать блюдо к праздничному столу, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа, в качестве гарнира подавать отварной картофель, моченую бруснику или райские яблочки, маринованную сливу, домашние разносолы.

КУРИЦА, ЗАПЕЧЕННАЯ НА СОЛИ

1 тушка птицы (курица, индейка), 1 кг соли.

Тушку птицы подготовить по всем правилам (т. е. натереть мукой, опалить, тщательно вымыть снаружи и изнутри, обсушить салфеткой), насыпать на противень 1 кг крупной соли, положить на брюшко подготовленную птицу, поставить в духовку запекать. Птица пропитается в парах соли и возьмет ее столько, сколько нужно. Примерно через полчаса тушку перевернуть брюшком вверх и продолжать запекать до готовности. Запеченная на соли птица имеет равномерно заколерованную золотистую

поверхность, вкусное мясо, долго и хорошо сохраняется (до трех суток). Приготовленную таким способом птицу можно взять в дорогу, путешествие или другие дальние поездки.

УТКА С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

1 утка, 1 кг квашеной капусты, сахар, соль, черный молотый перец и горошком, жир для жарения.

Утку нарезать на куски, приправить солью и перцем, обжарить на сковороде в разогретом жире до образования румяных корочек. Квашеную капусту потушить до мягкости в лотке с добавлением воды или бульона. Положить в капусту обжаренные куски утки и тушить под крышкой до полной готовности, незадолго до окончания тушения приправить сахаром, солью и пряностями.

КРОЛИК ЖАРЕННЫЙ

500 г крольчатины, 50 г шпика или свиной грудинки, 1–2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла (маргарина).

Задние ножки кролика нашпиговать свиным салом или свиной, копченой грудинкой, посолить, смазать сметаной, жарить на противне или в лотке в духовом шкафу до готовности. Подавать к праздничному столу с моченой брусникой, райскими яблоками, жареным картофелем, брюссельской капустой, ломтиками лимона, зеленью.

РАГУ ИЗ КРОЛИКА

600 г кролика, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 60 г картофеля, 1–2 моркови, 2 головки репчатого лука, корень петрушки, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Обработанную тушку кролика разрубить на куски, обжарить в жире, положить в кастрюлю. Нарезанные морковь, лук, корень петрушки, картофель обжарить, все овощи присоединить к кролику, приправить солью, перцем, тушить примерно 30–40 минут.

Подавать к столу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

ТРУБОЧКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

8–10 тонких ломтиков ветчины или копченой корейки, 4–5 шт. лука-порея или моркови, 1 столовая ложка маргарина, 2 столовые ложки муки, 1 чайная ложка горчичного порошка, 1 стакан бульона, 1/2 стакана сметаны, 1–2 яйца, соль, перец, красный перец, рубленая зелень петрушки, 2 столовые ложки молотых сухарей или тертого сыра.

Лук-порей или морковь отварить в подсоленной воде и разрезать вдоль пополам. Ломтики ветчины обернуть вокруг овощей, закрепить спичкой и положить на противень или в

огнеупорную форму. Маргарин растопить, прогреть в нем муку и горчицу. Добавить жидкость и сметану, варить 8–10 минут и приправить. Соус слегка остудить и прибавить к нему яйца и зелень. Вылить соус на трубочки из ветчины, сверху посыпать тертым сыром или молотыми сухарями. Запекать в горячей духовке (при температуре 225 °С) до образования светло-коричневой корочки.

Гарнир: жареный картофель, салат из огурцов или помидоров.

ПОМИДОРЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ ВЕТЧИНЫ

8–10 помидоров, соль, красный перец, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан бульона, 250 г постной ветчины или нежирной колбасы, 1 головка лука или лука-порея, 2 вареных яйца, 3 столовые ложки сметаны, (3 столовые ложки отварного рассыпчатого риса).

У помидоров удалить сердцевину, посыпать изнутри солью и перцем. Ветчину или колбасу изрубить или пропустить через мясорубку. Рубленый лук поджарить в 1 столовой ложке масла до прозрачности. Ветчину, лук, измельченное яйцо и рис смешать со сметаной. Наполнить помидоры смесью, сверху положить кусочки сливочного масла. Запекать на противне или в форме, залив помидоры бульоном, в течение 20–30 минут в духовке при температуре 200 °С. Соусом служит оставшийся на противне бульон, в который можно добавить сердцевину помидора.

Сервировать с отваренным или жареным картофелем, огуречным или зеленым салатом.

КЛЕЦКИ ИЗ ПЕЧЕНКИ

1 стакан пропущенной через мясорубку печенки, 1 столовая ложка сливочного масла, 1–2 яйца, 4–5 столовых ложек молотых сухарей, соль, перец.

Жареную печенку трижды пропустить через мясорубку, примешать другие компоненты. Дать постоять около часа, пока молотые сухари не набухнут. Чайной ложкой брать маленькие кусочки теста и опускать их в кипящий мясной бульон или овощной суп. Варить до тех пор, пока клецки не поднимутся на поверхность.

БЕФ-СТРОГАНОВ ИЗ ПЕЧЕНКИ

400 г печенки, 60 г жира, 2 головки лука, 2 столовые ложки муки, 2 стакана воды или бульона, 1 столовая ложка пряного соуса, 3–4 столовые ложки сметаны, соль, перец.

Очищенную печенку разрезать на брусочки толщиной в 1 см и длиной 4–5 см и слегка прожарить в разогретом жире. Посыпать солью. Печенку переложить в гусятницу. В жире, в котором жарилась печенка, прогреть лук и муку, и варить несколько минут, постепенно добавляя горячую воду. Затем соединить с

пряным соусом, сметаной, приправить, вылить в гусятницу и тушить несколько минут вместе с печенкой.
Подавать на стол с жареным картофелем и кисло-сладким салатом.

РУБЕЦ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

Отваренный с кореньями и пряностями рубец, 5 луковиц, 100 г сливочного масла, 1/4 стакана мясного бульона, 2 ложки муки, 1 стакан сметаны, 100 г сухарей, 100 г сыра.

Отваренный рубец тонко нашинковать, смешать с мелко нарезанным, обжаренным в масле репчатым луком. Муку подсушить на сковороде, не доводя до изменения цвета, развести бульоном, добавить сметану и соль, перемешать, хорошо прокипятить. Полученным соусом заправить рубец, переложить в металлическое блюдо, посыпать натертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызнуть растопленным маслом, запечь в духовке до зарумянивания.
Подавать блюдо горячим в той же посуде, в которой оно запекалось. Отдельно можно подать грибной соус.

Блюда из дичи

ВАРЕНАЯ ДИЧЬ С ОВОЩАМИ

800 г дичи, 1 л воды, соль, 3 горошины перца, 1 головка репчатого лука, 1/2 стакана яблочного сока, 1 корень петрушки, 1 морковь, кусочек сельдерея, 3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, 1 яичный желток, 1/2 стакана сметаны, зелень.

Подготовленную птицу разрубить на куски или сформовать, опустить в кипящую воду. Сняв пену, варить на слабом огне в закрытой крышкой посуде. Когда мясо наполовину сварится, приправить бульон, добавить измельченный лук и овощи. Для приготовления соуса жир разогреть, подрумянить в нем муку, подлить бульона и варить до загустения. Затем добавить яичный желток и сметану. Когда мясо будет готово, переложить его в соус, посыпать зеленью.

На гарнир подать отварной рис или картофель, цветную капусту, горох, фасоль и салаты в маринаде.

РАГУ ИЗ КУРОПАТКИ

2 старые куропатки, 1/2 л воды, 2 столовые ложки уксуса или лимонного сока, 1 головка лука, 1 корень петрушки, кусочек сельдерея, 1 морковь, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки жира, 1 стакан красного вина, соль, порошок паприки.

Подготовленных птиц натереть изнутри и снаружи кислым соком и держать под крышкой в холодном месте 6–8 часов, затем разрезать вместе с костями на четыре части и варить до полной готовности (примерно 1 час). Сняв пену, посолить, добавить измельченные коренья и лук. Срезать мясо с костей и нарезать на куски, обвалять в муке и обжарить в жире до образования коричневой корочки. Добавить бульон вместе с морковью, заправить и варить, подливая вино. Чтобы соус получился гуще, можно добавить муку.

Рагу подать на стол в соусе, гарнировать отварным картофелем или рисом и салатом из слив или яблок.

ТУШЕНАЯ ДИКАЯ УТКА

2 дикие утки, 100 г шпика, 100 г растопленного сливочного масла, 2 стакана бульона, 1/2 стакана сметаны, 2 чайные ложки муки, соль, 1 столовая ложка лимонного сока.

Дикие утки вкуснее всего свежие. Маринованные или долгое время хранившиеся, они не так вкусны. Молодых уток следует ощипывать, у старых удалять кожу. Подготовленных уток нашпиговать брусочками шпика, затем обжарить в разогретом масле до образования светло-коричневой корочки. Залить бульоном и тушить под крышкой на слабом огне, добавив соли и

лимонного сока. Готовую птицу выложить на подогретое блюдо и разрезать с костями или отделить ножки и мякоть грудки, оставив кости целыми. Из жидкости, в которой тушились утки, приготовить соус и подать его на стол отдельно в соуснике.

На гарнир подходит жареный картофель, тушеная краснокочанная капуста или свекла и салат из слив или красной смородины.

КУРОПАТКА, ТУШЕННАЯ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

2 куропатки, соль, 6 тонких ломтиков шпика, 2 столовые ложки маргарина, 600 г квашеной капусты, 1 столовая ложка сахара или 2 столовые ложки сладкого вина, 3 яблока, вода.

Подготовленных куропаток, обвязать ломтиками шпика, положить на противень и подрумянить, время от времени поливая их растопленным маргарином и водой. Квашеную капусту прогреть в гусятнице, положить туда наполовину готовую дичь и тушить на слабом огне под крышкой до полной готовности. За полчаса до конца тушения заправить солью, сахаром и жидкостью, получившейся при жарке, и добавить натертые или нарезанные на кубики яблоки. Подавая на стол, дичь вместе с костями нарезать на куски и положить на капусту.

Гарнировать отварным или жареным картофелем, сметанным соусом и салатом в маринаде.

ЖАРЕНЫЕ КУРОПАТКИ

2 куропатки, 100 г шпика, 100 г сливочного масла, соль, 1 стакан бульона или воды, 1/2 стакана вина или кислого сока, 1 чайная ложка муки, 2 столовые ложки сметаны, 1–2 чайные ложки пряного соуса.

Грудки и ножки подготовленных птиц, с которых удалена кожа, обвязать широкими тонкими ломтиками шпика. Подрумянить дичь в разогретом масле, посыпать солью и залить положенным количеством бульона и вина или сока. Молодые птицы будут готовы быстро, зато старых птиц необходимо достаточно долгое время тушить под крышкой на слабом огне. Готовую дичь вынуть и разрезать пополам, удалив шпагат. Из жидкости, получившейся в результате тушения, приготовить соус, добавив туда муки, сметаны и пряного соуса и проварив 6–7 минут.

На гарнир подойдет жареный картофель или отварной рис, салаты в маринаде и кисло-сладкие желе или варенья из смородины, брусники и т. п.

ФАРШИРОВАННАЯ ДИЧЬ

800 г дичи, соль, 5 ломтиков черствого белого хлеба, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 головка лука, 2 столовые ложки жира, 3 столовые ложки зелени петрушки, птичья печенка, 100 г фарша,

перец, мускат, 100 г жира для жарки, 1 стакан сметаны.

Маринованную дичь посыпать солью. Белый хлеб вымочить в молоке, добавить яйцо, жаренный в жиру шинкованный лук, зелень петрушки, рубленую печенку и фарш и заправить. Дичь нафаршировать, обжарить со всех сторон в жиру и, полив сметаной, запекать в духовке до полной готовности. Нарезать вместе с начинкой.

На гарнир подать печеные яблоки и рис.

ОТВАРНОЙ КРОЛИК ИЛИ ЗАЯЦ

1 кролик или заяц, вода, соль, 4 горошины перца, 1/2 лаврового листа, 1 головка лука, 1 морковь, 1 корень петрушки, кусочек сельдерея, 2 столовые ложки жира, 2 столовые ложки муки, лимонный сок, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки зелени.

Подготовленное мясо нарезать вместе с костями на куски, положить в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, добавить соли, пряностей и нарезанных кореньев. Варить на слабом огне под крышкой. Готовое мясо вынуть из отвара, кости либо удалить, либо оставить. Из отвара приготовить соус. Для этого разогреть жир, подрумянить в нем муку, проварить с отваром, приправить.

Куски мяса подают на стол в соусе, в случае необходимости мясо подогревают. Гарнировать отварным картофелем, рисом или макаронами и тушеными овощами.

ТУШЕНЫЙ ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК

600 г мяса (спинка, грудинка, задние ножки), 3 столовые ложки жира, 1 головка лука, кусочек сельдерея, 1 морковь, соль, перец, 2 стакана воды или отвара из костей, 1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сметаны.

Подготовленное мясо нарезать вместе с костями на куски и обжарить со всех сторон в горячем жиру. Добавить измельченных овощей и слегка подрумянить их, залить положенным количеством жидкости, добавить приправ и тушить под крышкой на слабом огне, пока мясо не будет готово. Муку развести в растопленном масле или холодной воде, смешать с мясным соусом, и варить 8–10 минут. Если мясо нежирное, то муку разводят в жиру. Под конец добавить сметану.

На гарнир подходит отварной картофель, фасоль или цветная капуста, овощной салат.

РАГУ ИЗ ЗАЙЦА ИЛИ КРОЛИКА

600 г мяса (грудинка, ножки, сердце и печенка), 100 г копченой грудинки, 1 большая головка лука, 1 лук-порей, 3 моркови, 1 репа или половина брюквы, 1 корень петрушки, 1 столовая ложка жира, 1 столовая ложка томатного пюре, соль, перец, 1/2 лаврового

листа, 1 1/2 столовые ложки муки, 1/2 стакана сметаны, зелень, 2 стакана воды или отвар из костей.

Мякоть нарезать на кубики, поджарить вместе с измельченной копченой грудинкой и кореньями в гусятнице, залить жидкостью и тушить под крышкой на слабом огне до полной готовности. Жир разогреть, прогреть в нем томатное пюре и муку. Полученную смесь смешать с мясом и овощами и варить еще 8–10 минут. Затем добавить сметану, приправы и зелень.

На гарнир подать отварной картофель, рис или макароны, салат из сырых овощей.

ЗАЯЦ, ТУШЕННЫЙ С ВИНОМ И ЛУКОМ

1 заяц, 200 г шпика, 8–10 мелких головок лука, 1 стакан красного вина, 1 стакан бульона, соль, перец, 1 лавровый лист, 1 столовая ложка муки или 2 чайные ложки картофельного крахмала, 1/2 стакана сметаны, зелень.

Часть шпика нарезать брусочками и нашпиговать зайца, оставшуюся часть шпика разогреть и обжарить в нем зайца со всех сторон. Добавить очищенные луковицы и слегка поджарить их. Затем залить вином, бульоном и тушить под крышкой на слабом огне. Прежде, чем снять мясо с плиты, добавить приправы. Когда мясо будет готово, вынуть его из жидкости, в которой оно тушилось, и разрезать на куски. Из жидкости приготовить соус, добавив муки или разведенного в холодной воде крахмала и проварив. Готовый соус смешать со сметаной и рубленой зеленью. Сервировать с отварным картофелем или картофельными крокетами и тушеной краснокочанной капустой или свеклой.

ТУШЕНЫЕ ТРУБОЧКИ (ЗРАЗЫ) ИЗ КРОЛЬЧАТИНЫ

1 кролик, соль, перец, 200 г вареной колбасы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г черствого сыра, 60 г сливочного масла или маргарина, 1 1/2 –2 стакана бульона, пряности, 1 столовая ложка муки, 2–3 столовые ложки сметаны, укроп или зелень петрушки.

Кролика разрезать на большие куски (передние ножки, задние ножки, 2–4 части тушки), кости удалить. В образовавшееся отверстие насыпать соли и перца и положить нарезанные соломкой или кубиками колбасу, яйцо и сыр. Трубочки перевязать шпагатом или закрепить спичкой, уложить в низкую кастрюлю разрезанной стороной вверх. Налить бульона и положить кусочки масла, для вкуса положить листочки душицы, мяты, майорана и т. п. Тушить под крышкой на слабом огне до полной готовности. В соус добавить муку, сметану и зелень.

На гарнир подходит отварной картофель и тушеные овощи.

ЗАЯЦ ИЛИ КРОЛИК НА ШАМПУРЕ

1 кролик или заяц, 1 стакан кислого вина или столового уксуса, соль, пряности, 2 головки лука, 100 г копченой грудинки или

шпика, 2–3 столовые ложки разогретого масла или жира, 2–3 чайные ложки пряного соуса, (помидоры, яблоки, сливы, стручки паприки и т. п.)

Мякоть срезать с костей и замариновать. Маленькие нежирные куски нанизать на шампур вперемешку с кольцами лука, жирными кусками мяса и целыми или нарезанными овощами. Смазать все продукты разогретым маслом и пряным соусом и жарить над горящими углями или в электрогриле 10–15 минут, время от времени смазывая разогретым жиром и пряным соусом.

Кролика или зайца можно жарить и разрубив на четыре части вместе с костями. В этом случае нежирное мясо следует нашпиговать копченым шпиком, а на гарнир подать овощи. Продолжительность жарки составляет примерно 30–40 минут.

На гарнир подходит рассыпчатый рис или жареный картофель, маринованные фруктовые салаты, рубленый зеленый лук.

ШПИГОВАННОЕ ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА

1 кролик, 100 г копченого или соленого шпика, 1 столовая ложка жира, 1–1 1/2 стакана воды или бульона, 2 столовые ложки вина или лимонного сока, соль, 2 чайные ложки сметаны, 2 чайные ложки пряного соуса.

Кролика нашпиговать нарезанным брусочками шпиком, положить на противень и смазать разогретым жиром. Обжарить в духовке до образования светло-коричневой корочки. Затем натереть солью и залить положенным количеством жидкости, добавив в нее предварительно кислого сока. Жарить при температуре 165–170 °С, время от времени поливая мясо жидкостью. Жаркое выложить на подогретое блюдо, жидкость развести с мукой, сметаной, пряным соусом и проварить.

На гарнир подать жареный или печеный картофель, жареные помидоры и сладкий свежий салат или салат в маринаде.

ЖАРКОЕ ИЗ ЗАЙЦА

1 заяц, 1/2 вина или 3 %-ного уксуса, заправленного перцем, солью и луком, 100 г соленого шпика, 1 столовая ложка сливок или сметаны.

Мариновать зайца в течение 2–3 дней в заправленной соответствующим образом жидкости. Затем вынуть его из маринада, обсушить, нашпиговать брусочками шпика, положить на противень и смазать разогретым жиром. Подрумянить зайца в духовке, натереть солью и полить маринадом, в который можно добавить немного воды. Жарить при температуре 165–170 °С, время от времени поливая мясо жидкостью. Готового зайца выложить на подогретое блюдо и нарезать. Жидкость размешать с тушеными в жиру кореньями, мукой, сметаной и проварить.

На гарнир можно подать жареный картофель, тушеную краснокочанную капусту или свеклу и острые сладкие салаты.

МЯСО КОСУЛИ ИЛИ ЛОСИНА, ВАРЕННЫЕ В ВИНЕ

700 г грудинки или лопаточной части, 1/2 л белого вина, 1/2 л воды, соль, 4 горошины перца, 1 лук-порей, 1 корень петрушки, зелень.

Подготовленное мясо положить в холодную воду и довести до кипения. Снять пену и добавить вино, приправы и измельченные коренья. Варить на слабом огне под крышкой до полной готовности. Перед тем, как подать на стол, нарезать мясо ломтиками, обильно посыпать зеленью.

Мясо можно запечь. Для этого смазать мясо сметаной и посыпать молотыми сухарями.

Запекать при температуре 250 °С до образования коричневой корочки. К запеченному мясу подается жареный картофель, краснокочанная капуста или салат в маринаде.

ТУШЕНОЕ МЯСО КОЗУЛИ ИЛИ ЛОСИНА

500–600 г мякоти, 1 стакан красного вина, 1 чайная ложка ягод барбариса, 1–2 головки репчатого лука, соль, перец, 2–3 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки жира или растительного масла, 1 стакан бульона, 1–2 столовые ложки пряного соуса или томатного пюре.

Мясо держать 1–4 дня в маринаде. Чтобы приготовить маринад, нужно смешать вино с растолченными ягодами барбариса, рубленым луком, солью и перцем. Вынув мясо из маринада, дать ему обсохнуть, затем обвалять в муке и обжарить в жиру до образования светло-коричневой корочки. Залить мясо бульоном и частью маринада, тушить в закрытой крышкой посуде до полной готовности (1–3 часа). Соус заправить пряным соусом или томатным пюре.

Мясо подается на стол в соусе.

На гарнир подходят отварной рис, тушеная краснокочанная капуста или свекла, салат из яблок или тыквы.

МЯСО КОЗУЛИ, ТУШЕННОЕ С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ

750 г грудинки или лопаточной части, 2 столовые ложки жира, 3–4 крупных или 8–10 мелких головок лука, 200 г свежих или 150 г соленых грибов, 2 стакана томатного сока или консервированных помидоров, 1 1/2 столовые ложки муки, соль, перец, 1/2 стакана белого вина или лимонного сока, 1/2 стакана сметаны, зелень.

Мясо разрубить вместе с костями на куски, подрумянить в жиру. Добавить измельченный лук вместе с шинкованными грибами и все вместе протушить. Затем полить мясо томатным соком и тушить на слабом огне под крышкой до полной

готовности, добавить муку и варить еще 8–10 минут. Соус заправить, смешать с вином или лимонным соком и сметаной и довести до кипения, но не варить. Подавая на стол, посыпать зеленью.

Украсить дольками лимона и зеленью, гарнировать отварным рисом или картофелем и тушеными овощами.

МЯСО КОЗУЛИ, ТУШЕННОЕ С РИСОМ (ПЛОВ)

600 г мякоти, 2 столовые ложки жира, 1 головка лука, 2 моркови, 1 корень петрушки, 1 стакан риса, 3–3 1/2 стакана бульона или воды, соль, порошок паприки, 1/2 лаврового листа, 1 стакан томатного сока или 2 столовые ложки томатного пюре, зелень.

Мясо нарезать, подрумянить в жире вместе с рубленым луком, морковью, петрушкой и томатным пюре. Добавить бульон, рис и приправы и тушить до полной готовности. Если мясо старого животного, то прежде, чем добавлять рис, мясо должно быть наполовину готово. Заправлять следует приблизительно в середине тушения. Во время приготовления помешивать пищу не рекомендуется.

Готовое блюдо посыпать рубленой зеленью и подать на стол с салатом из сырых овощей.

ЖАРЕНЫЕ ЛОМТИКИ МЯСА КОЗУЛИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

600 г мякоти (спинная часть или задние ноги), соль, перец, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана растительного масла или 3 столовые ложки жира, 1 головка лука, 1 лимон или 1/2 стакана вина, 1 стакан сливок или сметаны, немного бульона, зелень.

Выдержанное или маринованное мясо разрезать поперек волокон на тонкие ломтики и отбить. Часть муки посолить и поперчить. Ломтики мяса обвалять в муке, подрумянить и положить в гусятницу. Лук изрубить, прогреть в жире, добавить к мясу. Затем подлить бульона и тушить под крышкой на слабом огне до полной готовности. Ломтики мяса выложить на подогретое блюдо, из жидкости, в которой они тушились, приготовить соус, добавить муку и приправы. Соус подать на стол отдельно.

На гарнир подходят отварной картофель или картофельное пюре, тушеные морковь и горох, компот из яблок, слив либо салат в маринаде.

ПАНИРОВАННЫЕ ЛОМТИКИ МЯСА КОЗУЛИ

600 г мякоти (спинная часть или задние ноги), соль, перец, 2 столовые ложки муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка молока, 1/2 стакана молотых сухарей, 1/2 стакана растительного масла или 3 столовые ложки жира, 2 столовые ложки сливочного масла или

сметаны.

Выдержанное мягкое мясо козули разрезать поперек волокон на широкие ломтики и отбить. Муку смешать с солью и перцем, яйцо взбить с молоком. Ломтики мяса обвалять в муке, затем смочить в яйце и обвалять в молотых сухарях. Обжарить в разогретом растительном масле или жире с обеих сторон до образования коричневой корочки. Мясо выложить на подогретое блюдо. На ломтики мяса налить немного растопленного сливочного масла или разогретой сметаны.

На гарнир подать картофельные крокеты, отварную фасоль или горох, цветную капусту и салат в маринаде.

ЖАРЕНОЕ МЯСО ЛОСЯ ИЛИ КОЗУЛИ

600 г мякоти, 2 большие головки лука, 1/2 стакана растительного масла, 2 столовые ложки пряного соуса, соль, перец, 300 г мелких помидоров, 3–4 яблока, 2 столовые ложки кислого сока.

Маринованное мясо или мясо молодого животного нарезать на маленькие куски. Лук нарезать тонкими кольцами и уложить вперемешку с кусками мяса в миску, сбрызнув мясо смесью из растительного масла и пряного соуса и посыпав солью и перцем. Выставить на час в холодное место, затем нанизать поочередно с ломтиками помидоров и яблок на шампур или положить на решетку. Жарить над горящими углями или в электрогриле, время от времени смазывая смесью из растительного масла, пряного соуса и сока. Чтобы ломтики мяса получились более сочными, их вместе с другими продуктами можно запекать в фольге.

Сервировать вместе с салатом из лука, огурцов или зеленым салатом, пряным соусом и отварным рисом.

СТУДЕНЬ ИЗ КАБАНА

1 кг кабанины с костями, 2 л воды, 1/2 стакана огуречного рассола или кислого вина, 6 горошин перца, 5 горошин пряностей, 1 лавровый лист, 1 головка лука, 1 морковь, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, соль.

Положить мясо в холодную воду и довести до кипения. Сняв пену, добавить кислого сока. Варить на слабом огне в течение 3–3 1/2 часа, затем добавить пряности и нарезанные коренья и варить еще 1 час. Отделившееся от костей мясо вынуть из кастрюли и нарезать острым ножом на кубики. Отвар можно сварить более крепким, процедить через ткань или частое сито. Куски мяса вновь положить в отвар и варить еще 20–30 минут. Студень разлить в формы, на дно которых можно положить листики петрушки и кружочки моркови, и дать застыть в холодном месте.

На гарнир подать пряный соус или хрен и картофельный салат

или отварной картофель.

ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ МЯСО КОЗУЛИ ИЛИ ЛОСЯ

600 г мякоти, 150 г шпика или копченой корейки, соль, 1 головка лука, 2 столовые ложки лимонного сока или кислого вина, зелень, 1 столовая ложка сметаны.

Маринованное мясо или мясо молодого животного нарезать на порционные куски и положить по одному на соответствующие куски фольги. К каждому куску мяса положить брусочки шпика, кусочки лука, посыпать все солью, мясо сбрызнуть кислым соком, посыпать рубленой зеленью и положить сверху немного сметаны. Завернуть в фольгу и запекать в горячей духовке (200 ˚С) до полной готовности. Мясо вместе с фольгой выложить на тарелки, осторожно развернуть, чтобы не вытек сок.

На гарнир подходит отварной рис или макароны, салат в маринаде.

ОТВАРНАЯ КАБАНИНА В СОУСЕ *600 г кабанины без костей, 3 стакана воды, соль, 4 горошины перца, 3 горошины пряностей, немного имбиря или муската, 1/2 лаврового листа, 1 головка лука, 1/2 стакана огуречного рассола или рассола от квашеной капусты, 1 столовая ложка томатного пюре, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки сметаны, 1 соленый огурец, 2 чайные ложки пряного соуса, (1 столовая ложка сливочного масла).*

Мясо нарезать на куски и поставить вариться в пресной воде. Довести до кипения, снять пену, добавить рассол и варить мясо на слабом огне почти до полной готовности (1 1/2–2 часа). Затем добавить соль, пряности, лук и доварить мясо. Куски мяса вынуть, в отвар добавить разведенную в воде муку и варить 6–7 минут, заправить томатным пюре, сметаной, рубленым очищенным соленым огурцом и пряным соусом. Соусом полить мясо. Томатное пюре и огурцы можно потушить в сливочном масле.

Мясо старого кабана перед варкой рекомендуется мариновать в кислом соке.

На гарнир подходит отварной картофель, тушеная свекла и яблоки.

МЯСО КАБАНА, ВАРЕНОЕ С ОВОЩАМИ

600 г кабанины (можно с костями), 1 л воды, соль, уксус, 1 головка лука, 3 моркови, 1 корень петрушки или кусочек сельдерея, 750 г капусты, 200 г фасоли, 6–8 картофелин, зелень, (мука, сметана).

Мясо положить в слегка заправленную уксусом холодную воду, довести до кипения, снять пену. Варить под крышкой почти до полной готовности (1 1/2–2 часа), затем добавить соли, нарезанных кореньев и овощей. Картофель положить поверх других овощей таким образом, чтобы он не соприкасался с водой,

сверху посыпать солью. Варить под крышкой до полной готовности, затем выложить на блюдо, нарезать мясо на куски, и все блюдо обильно посыпать зеленью. В качестве соуса использовать отвар или же приготовить из отвара соус, добавив муку и сметану.

На гарнир подается соленый огурец, салат из помидоров или краснокочанной капусты, тертый хрен или какой-либо пряный соус.

МЯСО КАБАНА, ОТВАРЕННОЕ С РИСОМ ИЛИ ВЕРМИШЕЛЬЮ

600 г кабанины, 1–1 1/2 л воды, сок, отжатый из 1 лимона, соль, 1 столовая ложка томатного пюре, 1 головка лука, 1 корень петрушки, 2 моркови, 1 1/2 стакана риса или 300 г вермишели, зелень петрушки, пряный соус.

Мясо поставить вариться в смешанной с лимонным соком воде. Снять пену, мясо варить под крышкой на слабом огне почти до полной готовности, затем вынуть из кастрюли, нарезать на куски и вновь положить в отвар. Добавить нарезанные на мелкие кубики овощи и мытый рис, заправить и варить 20–25 минут. Блюдо обильно посыпать рубленой зеленью петрушки.

На гарнир подходят соленые огурцы, салат из яблок, помидоров или свеклы, а также тушеная капуста или фасоль.

ТУШЕНОЕ МЯСО КАБАНА

600 г кабанины, 1/2 л столового уксуса, 1 головка лука, кусочек чеснока, 1 корень петрушки, перец, 2 столовые ложки ягод барбариса, 2 столовые ложки жира, 1 стакан бульона, 2 столовые ложки вина или коньяка, соль, 1/2 стакана шинкованных грибов, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка пряного соуса.

Мясо нарезать на куски, залить маринадом из столового уксуса, заправленного кореньями и перцем, и дать постоять 2–4 дня. Маринованные куски мяса обсушить чистой салфеткой и обжарить в жиру до образования коричневой корочки, затем залить бульоном, добавить коренья из маринада и истолченные ягоды барбариса и тушить под крышкой до полной готовности. Мясо старого кабана тушат до трех часов. В процессе тушения можно использовать и маринад, для заправки подходит красное вино. Когда мясо будет наполовину готово, добавить к нему тушенные в малом количестве жира грибы, пряный соус, а прежде, чем снимать с огня, добавить сметану.

Мясо подавать на стол в соусе, гарнировать тушеными овощами или салатом в маринаде.

МАСЛЕННИЦА

Масленица – последняя седмица перед Великим Постом – сырная седмица.

Можно есть сыр, масло, яйца, молоко, сметану, блины.

Блины, блинчики, оладьи, кулебяки

БЛИНЫ-СКОРОДУМКИ

5 полных с горкой столовых ложек муки, 2,5 стакана молока, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли, 2–3 столовые ложки растительного масла.

Яйца, соль, сахар взбить венчиком или миксером, во взбитую массу влить молоко, всыпать муку, перемешать, добавить растительное масло, еще раз все перемешать и выпекать блины на разогретой сковороде. Под первый блин сковороду смазать маслом, а далее не нужно, так как в тесте достаточно масла. Растительное масло следует вливать в тесто после его замеса с мукой, иначе снизится пенообразующая способность яиц, тесто не будет насыщено воздухом, а блин не будет рыхлым.

Подавать блины горячими с маслом, сметаной, вареньем к чаю, кофе, на завтрак, обед или ужин.

БЛИНЫ СКОРОСПЕЛЫЕ НА СОДЕ

3,5 стакана муки, 3 стакана кефира или кислого молока, 2–3 яйца, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды.

Яйца, соль, сахар перемешивают с кефиром или простоквашей, всыпают муку с содой и опять перемешивают, чтобы не образовалось комков. Из приготовленного теста выпекают блины.

Если тесто готовят на воде, то в подготовленное тесто перед выпечкой блинов добавляют разведенную мелко толченую лимонную кислоту и все хорошо перемешивают.

БЛИНЫ ГУРЬЕВСКИЕ СКОРОСПЕЛЫЕ

3 стакана муки, 6 яиц, 5 столовых ложек сливочного масла, 0,5 л кислого молока, 1,5 чайной ложки соли.

Муку просеять, перетереть с желтками, а затем с маслом, влить кислое молоко, а затем посолить. После этого осторожно ввести взбитые белки. Жарить, наливая тесто толщиной 3–4 мм. Подать со сметаной.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ С ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ

1 стакан гречневой муки, 1 стакан пшеничной муки, 30 г дрожжей, 3 яйца, 1 стакан сметаны, молоко или вода, соль.

Из пшеничной муки, теплого молока и дрожжей поставить опару, когда она выбродит, добавить гречневую муку, желтки, сметану, соль, разбавить молоком и ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз, дать тесту подняться и, не перемешивая, осторожно печь блины на горячей, смазанной маслом сковороде.

МАННЫЕ БЛИНЫ

0,5 стакана муки, 0,5 стакана манной крупы, 3 стакана молока, 2 яичных желтка, 2 чайные ложки сливочного масла, 0,5 чайной ложки соли.

Кипятят стакан молока, всыпают манную крупу и кладут масло. Кашу варят до готовности и выносят на холод на 1 час. Из муки, желтков и оставшегося молока вымешивают тесто, добавляют соль и соединяют с остывшей кашей. Блины выпекают на маленьких сковородках, перевертывая их с одной стороны на другую.

БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ

2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 3 стакана молока, 50 г дрожжей, 4–5 шт. моркови (средних размеров), 3 яйца, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю два стакана чуть теплого молока, развести в нем дрожжи, всыпать пшеничную муку, замесить опару и дать ей подойти. В подсоленной воде сварить очищенную морковь, остудить ее и протереть через сито. Морковное пюре выложить в подошедшую опару, добавить растертые с сахаром и солью желтки, гречневую муку, молоко и хорошо перемешать. Яичные белки взбить, осторожно ввести в тесто и дать ему снова подняться. Печь блины обычным способом.

БЛИНЫ ОВСЯНЫЕ

1,5 стакана пшеничной муки, 2,5 стакана овсяной муки, 3 стакана молока (или воды), 0,5 стакана сливок, 3 яйца, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 30 г дрожжей, соль.

Влить в кастрюлю чуть теплое молоко и развести в нем дрожжи. Смешать в миске пшеничную и овсяную муку и, всыпав ее в кастрюлю с молоком, хорошо размешать. Дать опаре подняться, в подошедшее тесто добавить растертые с солью и сахаром яичные желтки, размягченное сливочное масло, все хорошо размешать. Отдельно взбить яичные белки, сливки, соединить их и осторожно ввести в тесто. Дать тесту снова подойти и выпекать блины обычным способом.

БЛИНЫ МОРКОВНЫЕ

4 больших моркови, 1,5 стакана молока, 100 г масла, 200 г манной крупы, 5 яиц, 1 ложка сахара.

Морковь уварить до мягкости, сделать из нее пюре и смешать с молоком, добавить масло и 200 г мелких круп, вскипятить, дать остыть, прибавить желтки и столько же взбитых белков, мелкого сахара, размешать и печь.

БЛИНЫ ГРЕЧНЕВЫЕ ЗАВАРНЫЕ

4 стакан гречневой муки, 2,5 стакана воды, 2 стакана молока,

20–25 г дрожжей, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Всыпать в кастрюлю два стакана муки, залить ее двумя стаканами кипятка, хорошо размешать, чтобы не было комков. Когда тесто остынет до комнатной температуры, развести в 1/2 стакана теплой воды дрожжи и влить их в опару. Опару хорошо взбить, накрыть полотенцем и поставить подходить в теплое место. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить в нее муку, молоко, соль, снова взбить и поставить в теплое место. Выпекать блины обычным способом.

ОВСЯНЫЕ БЛИНЫ ПО-ШОТЛАНДСКИ

90 г овсяных хлопьев, 50 г муки, 3 столовые ложки тертого сыра, 1 желток, 2 столовые ложки молока, 50 г сливочного масла, соль, сода на кончике ножа.

Смешать овсяные хлопья, муку, сыр, соль и соду, добавить жир, растереть. Затем медленно влить молоко. Блюдцем вырезать из теста круги и каждый круг разделить на четыре части. Края смазать желтком. Запечь блины в духовке.

БЛИНЫ ПШЕННЫЕ

2 стакана пшена, 2 стакана пшеничной муки, 6 стаканов молока, 5 яиц, 25 г дрожжей, 200 г сливочного масла, сахар, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю два стакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Затем всыпать всю муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить тесто в теплое место на 1–1,5 часа. Пока тесто подходит, пшено перебрать, промыть и, залив его четырьмя стаканами молока, сварить кашу. Остудить кашу до комнатной температуры, добавить в нее яичные желтки, растереть с солью и сахаром, и хорошо перемешать. Соединить кашу с тестом и дать тесту подойти вторично. Затем добавить в тесто взбитые яичные белки и осторожно перемешать. Через 15–20 минут выпекать блины.

БЛИНЫ КАПУСТНЫЕ

100 г молока, 100 г воды, 1 яйцо, яичный желток, соль, 80 г муки, небольшая головка капусты, немного черного перца, жир.

Приготовить жидкое тесто, добавить к нему тушеную капусту и выпекать блины.

Вместо капусты тесто для блинов можно смешать с мелко нарезанными свежими яблоками, посыпанными сахарной пудрой с ванилином.

Способ тушения капусты: небольшой кочан капусты нашинковать, посолить и оставить на длительное время. В 60 г горячего жира всыпать немного сахара и подогреть до тех пор, пока сахар приобретет коричневый оттенок. Добавить к нему хорошо отжатую капусту, заправить ее молотым черным перцем и тушить,

пока она не станет коричневой.

БЛИНЫ КУКУРУЗНЫЕ

1 стакан кукурузной муки, 2 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сливок, 25 г дрожжей, соль, сахар по вкусу.

Вылить в кастрюлю теплое молоко, размешать в нем дрожжи, добавить всю муку и размешать. Кастрюлю с тестом накрыть полотенцем и поставить в теплое место подходить. Через 1,5–2 часа добавить в тесто растертые с сахаром и солью желтки, хорошо все перемешать и оставить подходить. Яичные белки хорошо взбить и смешать со взбитыми сливками. Когда тесто вторично подойдет, осторожно ввести в него яичные белки со сливками и дать постоять 15–20 минут. После этого можно выпекать блины.

БЛИНЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

7–8 картофелин, 2 стакана пшеничной муки, 30–40 г дрожжей, 4 стакана молока, 0,5 стакана сливок, 5 яиц, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю два стакана чуть теплого молока, размешать в нем дрожжи, всыпать муку и замесить тесто. Накрыв кастрюлю полотенцем, поставить опару в теплое место. Картофель очистить, отварить, горячим протереть через сито и, добавив сливочное масло и сливки, хорошо перемешать. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль по вкусу, растертые яичные желтки и взбитые белки. Тесто хорошо размешать, добавить оставшееся молоко и дать снова подойти. Выпекать блины обычным способом.

БЛИНЫ ИЗ ПЕЧЕНКИ

5 столовых ложек муки, 100 г черствого белого хлеба, 200 г печенки, 1 головка репчатого лука, 4 яйца, 100 г сливочного масла или жира, соль, перец.

Размоченный белый хлеб, лук и печенку пропускают через мясорубку, добавляют яйца, специи и муку. Тесто хорошо перемешивают и жарят, как обычные блины.

При подаче к столу подают с брусничным или клюквенным вареньем.

БЛИНЫ С ГРИБАМИ

2 стакана муки, 1,5–2 стакана молока, 1–2 яйца, 300 г свежих или 150 г отварных грибов, соль, жир для жарки.

Грибы отварные (из сушеных) мелко шинкуют, свежие грибы тушат в собственном соку до полного выпаривания сока. Из муки, молока, яиц и соли замешивают блинное тесто.

На сковороду с горячим жиром кладут ложкой блинное тесто и на каждый блин, в еще не пропекшееся тесто добавляют ложку грибов. Блины обжаривают с двух сторон пока они не

подрумянятся. Таким образом, грибы останутся внутри блинов. К горячим блинам подают сметану и салат из сырой моркови.

БЛИНЫ ЯБЛОЧНЫЕ

100 г кисло-сладких яблок, 1,5 кг пшеничной муки, 50 г сухих дрожжей, 10 яиц, сливок.

Из десятка кисло-сладких яблок приготовить пюре, для чего яблоки надо испечь в духовой печи. Из 800 г муки сделать опару на молоке, когда остынет, прибавить сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока и поставить в теплое место, чтобы поднялись. Когда поднимется, прибавить яблочное пюре, еще 700 г муки, 10 желтков и 10 взбитых белков, хорошо взбить, развести сливками до густоты обычных блинов, дать подойти еще раз и печь.

Подать отдельно сахар, варенье, сливки.

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ

Для начинки: *300 г свежего творога, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сметаны, 2 желтка или 1 яйцо, соль по вкусу.*

Для обжаривания блинчиков: *100 г масла.*

Испечь блинчики. Подготовить начинку таким образом: творог растереть с сахаром, сметаной, желтками, посолить по вкусу. Для ароматизации начинки можно добавить высушенную, тонко смолотую и просеянную лимонную или апельсиновую корочку, а также цукаты или изюм.

На блинчик положить ложку творожной начинки, завернуть конвертом, обжарить в масле с обеих сторон, подавать к столу.

Можно сложить блинчики в керамическую или эмалированную миску, смазывая их маслом, закрыть крышкой и поставить в негорячую духовку.

Подавать к чаю, кофе.

БЛИНЧИКИ ИЗ ПЕЧЕНКИ

300 г печенки, 300 г (4–5 шт.) сырого картофеля, 1 головка лука, соль, перец, жир для жарки.

Печенку, картофель и лук пропустить через мясорубку, приправить солью и перцем. Ложкой выложить смесь в горячий жир на сковороду в виде блинчиков и поджарить их. Сервировать с тушенной в сливочном масле морковью и с молочным или сметанным соусом с луком.

ОЛАДЬИ СКОРЫЕ

Для теста: *1 тонкий стакан муки, 0,5 л кефира, 1 столовая ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли.*

Для жарения: *растительное масло.*

Оладьи на кефире, можно сказать, экспресс-блюдо. В миску насыпать стакан муки, соль и сахар, влить кефир и венчиком

(сбивалкой) интенсивно перемешать компоненты. Полученное тесто – легкое, пышное, кремообразное, по консистенции близкое густой сметане.

Оладьи разливать столовой ложкой на раскаленную сковороду, предварительно плеснув чуть-чуть растительного масла и поворачивая сковороду, чтобы масло равномерно омывало всю поверхность. Масла не должно быть много, иначе оно горит.

БЛИНЧИКИ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ

250 г овсяных хлопьев, 0,5 л молока, 2 яйца, 100 г яблок, соль, сахар, растительное масло или жир для жарения.

Овсяные хлопья залить молоком и дать набухнуть. Через 1 час добавить взбитые яйца, нарезанные тонкими ломтиками яблоки, сахар, соль. На раскаленную с жиром сковороду ложкой налить тесто и жарить блинчики с обеих сторон. Подавать со сметаной, сахаром и корицей.

БЛИНЧИКИ С ЯБЛОКАМИ

1 яйцо, 150 г муки, 300 г молока, 100 г газированной воды, щепотка соли. Для выпечки смалец или подсолнечное масло.

Муку до гладкости вымешайте с яйцом и небольшим количеством молока, после чего влейте оставшееся молоко, газированную воду и размешайте веселкой, чтобы не было комочков. 500 г яблок очистите от кожицы и натрите на крупной терке. Слегка отожмите яблочную массу и вмешайте в блинное тесто. При выпечке потребуется большее количество смальца или подсолнечного масла, чем при обычных блинах. Горячие блинчики посыпьте молотыми орехами с сахарной пудрой.

БЛИНЫ ИЗ ПЕЧЕНКИ И ЯИЦ

200 г печенки, 100 г черствого белого хлеба, 1 маленькая головка лука, 4 яйца, соль, перец, 5 столовых ложек муки, 100 г сливочного масла или жира.

Печенку, размоченный белый хлеб и лук пропустить через мясорубку, добавить яйца, приправы и муку. Жарить как обычные блины.

Гарнир – брусничное или клюквенное варенье.

ОЛАДЬИ МАННЫЕ

Для теста: *1 стакан манной крупы, 1,5 стакана молока, 5 яиц, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.*

Для жарения: *100–150 г масла.*

Сварить манную кашу на молоке, охладить, добавить по одному желтку, соль, сахар, тщательно взбить, затем добавить взбитые в пену белки, перемешать сверху вниз, печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на раскаленную сковороду. Обжарить оладьи с обеих сторон.

ОЛАДЬИ ИЗ ГЕРКУЛЕСА

Для теста: *1 стакан овсяных хлопьев, 2 стакана воды, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.*

Для жарения: *100 г растительного масла.*

Сварить овсяную кашу на воде, охладить, добавить соль, сахар, желтки, хорошо перемешать. Затем ввести взбитые в стойкую пену белки, осторожно перемешать сверху вниз и печь оладьи, раскладывая ложкой в масло на горячую сковороду. Обжарить до зарумянивания. Постные оладьи из геркулеса приготавливают без добавления яйца.

Подавать к чаю.

ОЛАДЬИ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ

Для теста: *6 столовых ложек муки, 2 стакана кефира или простокваши, 2 яйца, 1/3 чайной ложки соли, 1 столовая ложка растительного масла, 200 г очень мелко нарубленной свежей капусты.*

Для жарения: *100 г сливочного маргарина.*

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте и добавить в него мелко нарубленную свежую капусту. Оладьи обжарить с двух сторон. Подавать со сметаной.

Оладьи с капустой можно приготовить вообще без муки. Для этого капусту очень мелко изрубить, посолить и добавить столько яиц, чтобы получилось связанное тесто. Оладьи обжарить. Капустные оладьи без муки могут быть рекомендованы больным диабетом.

ОЛАДЬИ С ТЫКВОЙ

200 г муки, 1 стакан кефира или простокваши, 2 яйца, 150 г тыквы, 1 столовая ложка сахара, 1/3 чайной ложки соли.

Кефир смешать со взбитыми яйцами, солью, мукой, добавить тыкву, натертую на крупной терке, все перемешать. Тесто класть ложкой на разогретую сковороду.

Подавать горячими и холодными.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ С КОЛБАСОЙ

600 г тыквы, 250 г вареной колбасы, 3 яйца, 100 г муки, 20 г маргарина, соль, жир для жарения.

Тыкву очищают, вынимают семена, натирают на крупной терке. С колбасы снимают оболочку, пропускают через мясорубку. Желтки растирают с жиром, кладут тыкву, колбасу, просеянную муку, солят и перемешивают. Из этой массы делают небольшие лепешки, кладут их в разогретый жир и поджаривают с двух сторон. Подают горячими, укладывают в ряд на продолговатом блюде. Отдельно подают томатный сок.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, ФАРШИРОВАННЫЕ

12 картофелин, 2 столовые ложки муки, 4 столовые ложки сметаны или масла, 1/2 стакана грибного бульона, соль, жир для

жарения.

Для фарша: *500 г свинины, 2 головки репчатого лука.*

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо, соль, все перемешать. На раскаленную сковороду в растопленный свиной жир положить ложкой картофельную массу, разровнять, на нее – свиной фарш и сверху снова картофельную массу. Оладьи обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки, переложить в горшочек или утятницу и на 10–15 минут поставить в нагретую духовку потомиться.

Для приготовления фарша свинину пропустить через мясорубку, добавить обжаренный лук, соль, черный молотый перец, все перемешать. Оладьи будут вкуснее, если свинину мелко порубить ножом.

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

12 картофелин, соль, жир для жарения.

Для фарша: *400 г свинины, 4 дольки чеснока, перец черный молотый.*

Сырой картофель натереть на мелкой терке, добавить соль, перемешать. Жарить оладьи в свином жире на раскаленной сковороде, выкладывая массу ложкой. Готовые оладьи положить в горшочек, переложить их свиным фаршем, заправленным солью, перцем и мелко нарубленным чесноком. Горшочек с оладьями на 20 минут поставить в нагретую духовку.

ОЛАДЬИ ИЗ ВАРЕНОГО КАРТОФЕЛЯ

Для теста: *5–6 очищенных вареных картофелин, 1 яйцо, 1–1,5 столовых ложки картофельного крахмала, соль по вкусу, молоко, сливочное масло или сметана.*

Для смазывания сковороды: *кусочек шпика.*

Картофель очистить, отварить до полной готовности, воду слить, тщательно растолочь до получения однородной, без комков, массы, чтобы получить тесто консистенции густой сметаны (пюре). Разлить ложкой на горячую, смазанную куском шпика сковороду, обжарить с обеих сторон. Обмакнуть оладьи в растопленное масло или сметану, положить в глиняный горшочек, закрыть крышкой, поставить в нагретую духовку потомиться.

Подавать картофельные оладьи горячими с молоком или простоквашей.

ОЛАДЬИ КИСЛЫЕ

3 стакана пшеничной муки, 2 стакана молока, 15–20 г дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 яйца, 2 столовые ложки сахара.

Приготовить опарное тесто обычным способом. Выпекать оладьи, как блины, но размером в 2–2,5 раза меньше. Подать к оладьям

сметану либо варенье.

ОЛАДЬИ ИЗ МОРКОВИ

800 г моркови, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка сахара, 3/4 стаканамуки, 2 яйца, соль, жир для жарения, сметана, корица, сахар.

Очищенную морковь натереть стружкой и тушить в небольшом количестве воды и молока. Когда остынет, добавить соль, сахар, желтки, муку и взбитые белки. Столовой ложкой налить массу на сковороду с разогретым жиром и обжарить с обеих сторон до светло-коричневого цвета. Подавать со сметаной, сахаром, корицей.

ОЛАДЬИ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МОРКОВЬЮ

200 г овсяных хлопьев, 1 стакан молока, 100 г пшеничной муки крупного помола, 3 яйца, 200 г моркови, сахар, соль, сметана, корица.

Для приготовления оладьев можно использовать отварную или сырую морковь. Морковь натирается на терке. Овсяные хлопья залить молоком, дать набухнуть, затем добавить яичные желтки, соль, сахар, морковь, при необходимости – муку и последним ввести в массу взбитые белки.

На разогретую с жиром сковороду ложкой налить тесто и жарить с обеих сторон. Подавать со сметаной, корицей и сахаром.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ

400 г тыквы, 1 стакан муки, 0,5 стакана молока или простокваши, 2 яйца, соль, щепотка ванилина, сода на кончике ножа, жир для жарения.

Очищенную тыкву натереть на мелкой или крупной терке, добавить молоко, муку, соль, сахар, яичные желтки, ванилин, соду. В массу осторожно вмешать белки, взбитые в густую пену. На кипящем жире или масле жарить румяные оладьи. Подавать горячими со сметаной или вареньем. В зависимости от сочности тыквы, а также от степени ее измельчения количество муки может быть большим или меньшим.

Муку можно заменить овсяными хлопьями.

ОЛАДЬИ

6 яиц, 2 стакана пшеничной муки, 2 1/2–3 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Яйца тщательно растирают с пшеничной мукой, добавляя постепенно молоко и соль по вкусу. Из приготовленного теста делают оладьи, затем на сковороде слегка подогревают сливочное масло, после чего на нее кладут оладьи, дают им подрумяниться с обеих сторон и подают на стол, посыпав сахарной пудрой.

ОЛАДЬИ С КАБАЧКАМИ

1 кг муки, 1 кг кабачков, 2 яйца, 1–2 столовой ложки сахара, 2

столовые ложки уксуса, 1,5 чайной ложки соли, 0,5 чайной ложки соды, 2 столовые ложки масла.

Свежие кабачки нарезать дольками и сварить в небольшом количестве кипятка, затем пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито. В полученное овощное пюре добавить яйца, положить соль, сахар, уксус и простоквашу, всыпать муку, смешанную с содой, и хорошо вымесить. Печь оладьи на горячей сковороде.

ОЛАДЬИ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: *5 столовых ложек (с горкой) муки, 1 бутылка кефира или простокваши, 1–2 яйца, соль, сахар по вкусу.*

Для жарения: *100 г сливочного маргарина.*

Для наполнения: *5–7 яблок среднего размера и 2–3 столовые ложки сахара для обсыпки.*

Яйца взбить, соединить с кефиром или простоквашей, добавить соль, сахар, муку и замесить пышное, легкое, полугустое тесто. Разлить ложкой на смазанную маслом горячую сковороду оладьи, на поверхность которых быстро и красиво разложить аккуратно нарезанные тонкими ломтиками яблоки, тем временем нижний слой оладий обжарится, оладьи перевернуть яблоками вниз и зарумянить их.

Оладьи снять со сковороды, положить на блюдо, посыпать сахаром. Оладьи будут вкуснее, если их посыпать тонко молотой корицей.

Оладьи с яблоками можно приготовить иначе. Яблоки натереть на крупной терке, опустить в тесто, перемешать; печь, как обычные оладьи.

ОЛАДЬИ ИЗ ПРОСТОКВАШИ

1 стакан простокваши, 1,5 стакана муки, 3 яйца, соль, сахар, сода на кончике ножа, растительное масло.

В миске размешать муку, простоквашу, соль, сахар, яйца и соду. На сковороде в кипящем жире обжарить с обеих сторон оладьи до подрумянивания. Подавать с кисло-сладким вареньем, чаем или молоком.

ОЛАДЬИ ИЗ СЕЛЬДИ ИЛИ САРДИНЫ

200 г сардины или сельди, 250 г тертого хлеба, 300 мл сливок или молока, 4 белка, 50 г сливочного маргарина.

Вымоченную сардину или сельдь протирают через сито или пропускают через мясорубку с мелкой решеткой, добавляют тертый хлеб, слегка растопленный маргарин, сливки или молоко. Полученную массу тщательно выбивают. Добавляют молотый перец, взбитые в пену яичные белки и выпекают на сковороде, как обычные оладьи.

ОЛАДЬИ ИЗ ИКРЫ

500 г свежей икры, 400 мл молока или мясного бульона, 3 яйца, 400 г пшеничной муки, жир для жаренья.

Икру растирают, добавляют молоко или мясной бульон, яйца, соль и муку. Жарят на разогретой с жиром сковороде.

ОЛАДЬИ ИЗ ИКРЫ С КАРТОФЕЛЕМ И КАШЕЙ

200 г икры свежей рыбы, 800 г каши, 500 г отварного картофеля, 3 яйца, 120 г репчатого лука, 120 г маргарина, соль.

Икру растирают, добавляют вареный размятый картофель и перловую или ячневую кашу. Добавляют яйца, слегка обжаренный лук, солят, размешивают и жарят небольшие оладьи.

ОЛАДЬИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ

250 г ржаного хлеба, 300 мл молока, яйцо, 80 г муки, 40 г растительного масла, 150 г яблок, 120 г сметаны, 40 г сахара, соль.

Ржаной хлеб нарезают на куски и заливают горячим молоком. Размокший хлеб растирают, добавляют яйцо, муку, измельченные сырые яблоки, тщательно размешивают. Подготовленное тесто ложкой наливают на горячую сковороду, хорошо смазанную подсолнечным маслом, и выпекают оладьи. Подают со сметаной и сахаром.

КУЛЕБЯКА

500 г пшеничной муки высшего сорта, 30 г сахара, 30 г сливочного масла или маргарина, 7 яиц, 200 г молока, 70 г репчатого лука, 70 г растительного масла, соль и перец по вкусу.

Для кулебяки требуется большое количество фарша. Чтобы избежать отмокания, каждый слой начинки перекладывают выпеченным блинчиком.

Готовое тесто раскатать в пласт (толщина – около 1 см, ширина – около 20 см, длина по размеру листа) и кладут на полотенце, посыпанное мукой.

Для начинки используют рубленые сваренные вкрутую яйца и рыбный фарш. Сырое филе рыбы выкладывают на блинчики, сверху покрывают начинкой из яиц, солят и перчат. Затем кладут слой пассерованного в подсолнечном масле лука, закрывают блинчиками и тестом.

Края нижнего слоя блинчиков заворачивают, закрывая им фарш. Края теста заворачивают и защипывают. Сформованную кулебяку переносят на лист, смазанный маслом. Поверхность смазывают яйцом и дают подойти в течение 20–30 минут в теплом месте. Перед выпечкой кулебяку снова смазывают яйцом, прокалывают для выхода пара при выпечке и выпекают при температуре 230–250 °С в течение 40–50 минут.

После выпечки кулебяку оставляют на 10 минут на листе, затем снимают, накрывают полотенцем, чтобы сохранить мягкую

корочку.

КУЛЕБЯКА С МЯСОМ

Тесто приготовить по основной рецептуре.

Для начинки: *1 кг говядины, 1–2 головки репчатого лука, 2 вареных яйца, 2 столовые ложки масла или сливочного маргарина, соль, черный молотый перец, зелень петрушки, 1–2 желтка для смазывания.*

Замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, дважды сделать обминку. Раскатать тесто в виде продолговатой овальной лепешки по длине противня толщиной 1 см, шириной 12–13 см. Отварить мясо, пропустить через мясорубку или мелко порубить, охладить, добавить рубленые яйца, пассерованный лук, соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. Начинку, чтобы была сочной, полить бульоном, выложить горкой, покрыть слоем теста толщиной около 0,7 см, защипить края. Поверхность украсить элементами из теста и оставить кулебяку в теплом месте на 15–20 минут для расстойки. Поверхность и бока наколоть вилкой, смазать желтком. Выпекать при температуре 210–220 ˚С до готовности.

Подавать к мясному бульону, чаю. Можно приготовить кулебяку и с любыми другими начинками. Нужно только помнить, что начинки для кулебяки должны быть готовыми, т. е. прошедшими тепловую обработку.

КУЛЕБЯКА С РЫБОЙ, РИСОМ И ЯЙЦОМ

Тесто дрожжевое: *1,2–1,3 кг.*

Для начинки: *200 г риса, 100 г сливочного масла, соль по вкусу, 5 сваренных вкрутую яиц, 1–1,2 кг рыбы, очищенной от костей и кожи.*

Для жарения рыбы: *50–60 г сливочного масла.*

Для смазывания: *1 желток.*

Для приготовления кулебяки тесто раскатать, положить половину начинки из риса, поверх риса – обжаренные в сливочном масле куски рыбы, посыпать нарубленными яйцами, сверху положить оставшуюся половину риса, соединить противоположные концы теста, защипить шов, перевернуть кулебяку швом вниз, уложить на противень, смазанный маслом, поверхность наколоть вилкой, дать 15–20 минут для расстойки, после чего смазать поверхность желтком, выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Начинку из риса приготовить так: рис отварить до готовности, промыть, дать воде стечь, приправить мелкой солью и сливочным маслом, перемешать с мелко нарубленными яйцами.

РАССТЕГАИ РЫБНЫЕ

Для теста: *1 кг муки, 2 стакана молока, 2 столовые ложки*

сливочного масла или маргарина, 1 столовая ложка сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, 40 г дрожжей.

Для фарша: *300 г рыбы (филе без костей), 200–300 г рисового фарша.*

Дрожжевое тесто готовят опарным способом более густой консистенции. Готовое тесто раскатывают на столе, подпыленном мукой, в пласт толщиной 0,5 см. Выемкой или стаканом нарезают кружки, которые слегка раскатывают скалкой.

На каждый кружок из теста кладут рисовый фарш, а на середину фарша укладывают кусочки рыбы. Края расстегая защипывают, оставляя середину открытой. Приготовленные таким образом расстегаи укладывают на противень, смазанный маслом, и ставят на расстойку на 15–20 минут.

Смазанные яйцом расстегаи выпекают при температуре 220–230 ˚С. Испеченные расстегаи смазывают маслом, выкладывают на блюдо и закрывают салфеткой, слегка увлажненной.

КУЛЕБЯКА ПРАЗДНИЧНАЯ ПО-РУССКИ

Для теста: *1–1,2 кг муки, 400 г сливочного масла, 2 стакана молока, 6 яиц, 50 г дрожжей, щепотка соли.*

Для начинки: *600–800 г свежей рыбы без костей, 5 луковиц, 600 г сливочного масла, 1/5 стакана нарезанной зелени укропа, 3 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 800 г семги или лососины.*

Для смазки: *1 яйцо.*

Половину муки и дрожжи, разведенные в молоке, смешать, взбить до появления пузырей, поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, прибавить соль, желтки, теплое растительное масло, тщательно перемешать, всыпать оставшуюся муку, в последнюю очередь ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить тесто и дать ему подняться.

Для приготовления начинки свежую рыбу без костей обжарить в 200 г сливочного масла с мелко нарезанным луком, после чего добавить мелко нарезанную зелень укропа, все хорошо порубить.

Перебранную гречневую крупу растереть с сырыми яйцами, рассыпать тонким слоем на доске и высушить, слипшиеся крупинки растереть.

Вскипятить 2,5 стакана воды и 400 г масла. В закипевшую воду положить высушенную крупу, приправить солью, хорошо размешать, поставить в духовку, закрыв посуду крышкой. Когда крупа разопреет, смешать с рыбным фаршем.

Далее кулебяку приготавливать так: на большое круглое металлическое блюдо или противень положить раскатанное тесто толщиной 1 см, оставив края на столько, чтобы можно было их соединить и защипить. На середину теста горкой положить

половину начинки, разровнять, поверх начинки – нарезанную ломтиками семгу, на нее – оставшуюся начинку, соединить противоположные края теста, аккуратно и красиво защипить шов, поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать сухарями и выпекать до готовности.

Испеченную кулебяку прикрыть листом пергамента или кальки, укутать скатертью.

Подавать к праздничному столу.

РАССТЕГАИ МОСКОВСКИЕ С МЯСОМ И ЯЙЦОМ

800 г мяса (мякоти), 70 г маргарина, 5 яиц, соль, перец по вкусу, масло для смазывания поверхности.

Сырое мясо нарезать на небольшие кусочки, пропустить через мясорубку или порубить ножом. Измельченное мясо положить на противень и припустить. Еще раз пропустить мясо через мясорубку, добавить соль, перец, рубленое яйцо. Из теста сформировать шарики массой примерно 150 г, дать им расстояться 8–10 минут, раскатать круглые лепешки, положить на них начинку по 70–80 г, края защипить. Сформованные расстойки, смазать желтком, затем выпекать при температуре 210–220 °С. После выпечки смазать сливочным маслом.

Подают расстегаи горячими с мясным бульоном.

Пироги

РИСОВЫЙ ПИРОГ С МЯСОМ

Для теста: *400 г муки, 20 г маргарина или сливочного масла, 20 г дрожжей, 5 г соли.*

Для начинки: *150 г риса, 300 г мяса (говядины или нежирной свинины), 5 яиц, 10 г репчатого лука, 30 г растительного масла, 5 г зеленой петрушки, 1 г перца.*

Приготовить дрожжевое тесто безопарным способом. Готовое тесто поместите в широкую посуду, поставьте в теплое место на 1,5–2 часа и, когда объем увеличится в несколько раз, обомните. После обминки тесто выложите на подпыленный мукой стол и разделайте: ножом отрезайте кусочки и раскатывайте их в квадратики. На квадратные лепешки, края которых смажьте яичной смесью, уложите равномерным слоем фарш, залепите их и положите на смазанный жиром металлический лист швом вниз. Через 15 минут поверхность пирогов смажьте яйцом и поместите в духовку.

ПИРОГ С ФАСОЛЬЮ

Для теста: *450 г муки, 25 г маргарина, 5 г дрожжей, 5–8 г соли.*

Для начинки: *500 г фасоли, 20 г репчатого лука, 50 г растительного масла, 5 г перца, 5 г чеснока, 10 г зелени укропа или петрушки.*

Приготовление начинки: белую фасоль переберите, промойте, залейте теплой водой на 6–7 часов, затем воду слейте, фасоль еще раз промойте и отварите. Вареную фасоль выньте из отвара, протрите через сито, заправьте солью, перцем, чесноком, укропом, луком, поджаренным на растительном масле, слегка разбавьте отваром и взбейте.

На раскатанный толщиной 5–6 мм пласт теста, приготовленного опарным или безопарным способом, уложите тертую фасоль, края пласта смажьте яичной смесью и защипните. Оставьте пирог на некоторое время расстояться, смажьте яйцом и выпеките при температуре 220–260 °С.

ПИРОГ С ИЗЮМОМ

2 стакана муки, 1 чайная ложка соли, 3/4 стакана маргарина или масла (150 г), 1 большая банка консервированных груш в сиропе (500 г), 1 стакан сахарного песка, 3/4 стакана изюма, 1/2 чайной ложки корицы, 1 белок крупного яйца, 1 чайная ложка сахарной пудры.

Приготовьте тесто. Смешайте соль с 2 стаканами муки. Порубите маргарин с мукой. Добавьте в получившуюся массу

одну за другой 5–6 столовых ложек холодной воды. Добавляя воду, все хорошо перемешайте. Тесто должно стать однородным и гладким. Разделите его пополам так, чтобы одна из частей была чуть больше другой. Скатайте из обеих частей шары.

Посыпьте мукой поверхность разделочной доски. Скалкой раскатайте большой шар в корж так, чтобы он выступал за края формы для выпечки. Поместите раскатанное тесто в форму, предварительно смазанную жиром. Подрежьте кромку над краем формы. Отрезанную кромку отложите.

Выложите в сито кусочки груш из банки и дайте сиропу стечь. В большой миске хорошо перемешайте груши с сахаром, изюмом, корицей и 1/4 стакана муки. Выложите получившуюся массу в форму с тестом.

Разогрейте духовку. Раскатайте оставшееся тесто в корж. Нарежьте из него 10 одинаковых тонких полосок. Поместите 5 полосок на некотором расстоянии друг от друга поверх формы с начинкой, не защипывайте концы. Загните полоски через одну (нечетные) назад к центру с тем, чтобы под ними положить поперечную полоску. На поперечную полоску положите отогнутые ранее полоски. Теперь отогните четные полоски и вновь положите поперечную. И так далее, пока не дойдете до края. Теперь через одну отогните от центра полоски с другого края, положите поперечную полоску. Повторяйте операцию, пока не дойдете до края. Увлажните край пирога водой. Защипите концы полосок. Из оставшегося кусочка теста сформируйте бордюр.

Раскатайте оставшиеся кусочки теста и сформируйте из них листочки. Украсьте ими пирог. В отдельной посуде смешайте белок с 1 столовой ложкой воды и смажьте решетку, край пирога и листочки. Посыпьте сахарной пудрой.

Выпекайте пирог 40–45 минут. Когда начинка начнет пузыриться, а тесто приобретет золотистый оттенок, пирог можно вынимать из духовки. Перед подачей на стол его нужно остудить.

ПИРОГ С КУРАГОЙ

Тесто дрожжевое – 1 кг.

Для начинки: *1 кг кураги, 1 стакан сахара.*

Для смазки: *1 желток.*

Тесто раскатать в виде овала толщиной 1 см. На поверхность теста аккуратно уложить подготовленную курагу, тщательно повторяя овальную форму, но оставляя край теста по всему овалу примерно в 2 см. Край теста тщательно смазать желтком. Из двух тонко раскатанных жгутов теста сплести веревочку, аккуратно уложить ее по краю теста, прижав к начинке из кураги, веревочку также смазать желтком.

Начинку готовят так: курагу перебрать, промыть, положить в

посуду, залить водой, чтобы она только покрывала курагу, засыпать сахаром и варить до мягкости, не давая, однако, кураге развариться. Каждая долька кураги должна быть целой красивой янтарной, пропитанной сахарным сиропом.

Выпекать пирог при температуре 180–200 °С. Подавать к праздничному столу к чаю, кофе.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

Тесто дрожжевое: *500–600 г.*

Для начинки: *6–7 яблок одинакового размера, сок 1 лимона, 0,5 стакана сахара, несколько ягод брусники или клюквы.*

Для смазки: *1 желток.*

Яблоки, не очищая от кожицы, нарезать тонкими одинаковыми ломтиками, сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели, пересыпать сахаром.

Тесто раскатать в виде овала толщиной 1 см, наколоть вилкой поверхность. Подготовленные ломтики яблок аккуратно уложить чешуей по поверхности теста, между дольками яблок разместить искорки ягод брусники или клюквы. Края теста загнуть, смазать желтком, по краю овала приложить веревочку, сплетенную из двух тонко раскатанных жгутиков теста, прижать ее к овалу и также смазать желтком.

Выпекать пирог при температуре 180–200 °С до готовности.

Пирог с яблоками имеет приятный нежный кисло-сладкий вкус и аромат.

Подавать к чаю.

ПИРОГ ЯБЛОЧНЫЙ «ЗЯТЬ НА ПОРОГЕ»

Для теста: *3 тонких стакана пшеничной муки, 200 г масла, 2 стакана кефира, соль по вкусу.*

Для начинки: *примерно 1 кг яблок, 2 столовые ложки сахара.*

Для смазки: *1 желток.*

Масло размять, влить кефир, добавить соль, перемешать. Затем всыпать муку и, тщательно все перемешав, замесить однородное легкое упругое некрутое тесто. Оставить тесто полежать 10–15 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

Яблоки вымыть, нарезать тонкими дольками. Тесто раскатать в виде круглой лепешки толщиной примерно 0,8–1 см. Тесто, навернув на скалку, перенести на противень, расправить, на половину лепешки равномерно положить яблоки, посыпать их сахаром, закрыть начинку второй половиной теста, защипить полукругом так, чтобы пирог приобрел форму полумесяца, наколоть вилкой, смазать поверхность пирога желтком.

Выпекать при температуре 220 °С до готовности. Подавать к чаю.

СМОРОДИНОВЫЙ ПИРОГ

Для теста: *140 г муки, 90 г сахара, 140 г сливочного масла, 70 г молотого ядра грецкого ореха, лимонный сок из 1/2 лимона, тертую лимонную цедру и 2 яичных желтка.*

Для начинки: *5 взбитых в пену яичных белков, 80 г сахара, 500 г красной смородины.*

Тесто, приготовленное из муки, сахара, масла, ореха, лимонного сока, лимонной цедры и яичных желтков, уложить в небольшой противень и выпекать до полуготовности. Затем пирог вынуть из печи, покрыть начинкой и выпекать при средней температуре.

ПРАЗДНИЧНЫЙ ПИРОГ

Для теста: *300 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яичный желток, сметана, щепотка соли, 2 столовые ложки сахара.*

Для начинки: *6 яичных желтков, 6 полных чайных ложек ванильного сахара (пудры), тертую цедру лимона, 150 г молотого ядра грецкого ореха, 6 яичных белков, взбитых в пену.*

Приготовить тесто средней консистенции и разделить на 2 части. Одну положить на противень, покрыть слоем ореховой начинки, а сверху уложить вторую часть теста.

Выпекать пирог в горячей печи. Готовый пирог еще горячим посыпать ванильным сахаром. На стол подавать теплым.

Для приготовления начинки: 6 яичных желтков растереть с ванильным сахаром до образования пены, затем добавить тертую лимонную цедру, молотый орех и пену из 6 яичных белков.

ПИРОГ «КУКУРУЗКА»

500 г кукурузной муки, 1250 г кипятка, 20 г дрожжей, 100 г молока, немного муки для опары, 100 г маргарина, 160 г сахара, щепотку соли, полную чайную ложку соды, 120 г пшеничной муки, сахарную пудру с ванилином, тертую лимонную цедру.

Кукурузную муку залить кипятком, хорошо растереть и поставить в теплое место на 12 часов. Из дрожжей, 50 г теплого сладкого молока и белой муки приготовить опару. Когда опара увеличится в объеме, добавить к ней кукурузную муку, разведенную в 50 г горячего молока, топленый маргарин, соль, сахар, соду, пшеничную муку и тертую лимонную цедру. Вымешать хорошо массу.

Противень густо смазать жиром, вылить в него кукурузную массу и поставить в теплое место на 2 часа. Выпекать пирог в горячей печи при высокой температуре.

Горячий пирог посыпать ванильной сахарной пудрой и нарезать его на противне квадратными кусками. Вынуть пирог из противня, когда он остынет.

ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ОВОЩАМИ

Для теста: *400 г муки, 50 г маргарина, 25 г дрожжей, 50 г растительного масла, 3 яйца, 5 г соли.*

Для начинки: *200 г творога, 2 яйца, 100 г моркови, 100 г цветной капусты, 150 г сахара.*

Для пирогов использовать дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом. Из теста раскатайте лепешки толщиной 8–10 мм, уложите на них фарш, залепите и оставьте на 20 минут. Затем смажьте пироги взбитой яичной массой и испеките в горячей духовке.

ПИРОГ ТВОРОЖНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ СЛАДКИЙ

2 стакана молока, ваниль или ванилин по вкусу, 50 г сливочного масла, 1 1/2 стакана пшеничной муки, 2 желтка, 1 1/4 стакана сахарного песка, 400 г жирного творога, 1/2 стакана изюма, цедра 1 лимона, соль и корица по вкусу.

Кипятят молоко с ванилью или ванилином. Сливочное масло размешивают с поджаренной пшеничной мукой, при непрерывном помешивании выливают в него горячее ванильное молоко, после чего дают прокипеть 2–3 минуты. Затем растирают желтки с сахарным песком, добавляют растертый жирный творог, растертую лимонную цедру, изюм, соль, корицу, перемешивают и соединяют с приготовленным молочным соусом. В полученную массу вводят взбитые белки, осторожно размешивают, выкладывая ее в хорошо смазанную сливочным маслом форму и выпекают в духовке.

ПИРОГ ТВОРОЖНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ ПОДСОЛЕННЫЙ

50 г сливочного масла, 2 1/2 столовой ложки муки, 1 стакан молока, 300 г жирного творога, 4 яйца, соль по вкусу.

Сливочное масло и слегка поджаренную пшеничную муку тщательно растирают и разбавляют при непрерывном помешивании молоком. Одновременно перемешивают растертый жирный творог, яичные желтки, соль и ко всему этому прибавляют приготовленный молочный соус, после чего вводят взбитые белки и массу хорошо перемешивают. Затем ее кладут в смазанную сливочным маслом форму и пекут в духовке 50 минут.

ПИРОГ ТВОРОЖНЫЙ ВОЗДУШНЫЙ С ФРУКТАМИ

400 г жирного творога, 3 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, цедра 1 лимона, 4 столовые ложки манной крупы, 10 г молотых сухарей, 400 г фруктов (абрикосы, персики), сливочное масло.

Жирный творог размешивают, взбивая с желтками и сахарным песком. Растертую лимонную цедру смешивают с манной крупой, молотыми сухарями и добавляют творожную массу.

Нарезают небольшими кружочками фрукты, добавляют взбитые белки яиц, слегка размешивают и соединяют с творожной массой. Полученную смесь кладут в хорошо смазанную сливочным маслом форму и выпекают в духовке до готовности.

ПИРОГ С ВАРЕНЬЕМ

Для теста: *400 г муки, 10 г разведенных в молоке дрожжей, 200 г маргарина, 1 яйцо, 1/2 пачки порошка для печенья, 1 столовая ложка ванильного сахара.*

Для начинки: *150 г молотого ядра грецкого ореха, 150 г сахара, абрикосовое варенье, шоколад.*

Замесить тесто средней густоты и разделить на 3 части, каждую из них раскатать скалкой в пласт по размеру противня и посыпать мукой. Один из пластов положить в противень, затем смазать вареньем и посыпать смесью варенья и сахара, покрыть вторым пластом и т. д.

Тесто с начинкой поставить в теплое место на 30 минут, а потом выпекать. Остывший пирог покрыть шоколадной помадкой и поставить в холодное место. Через некоторое время пирог можно нарезать кусочками и подавать к столу.

ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

1 стакан сахара, 1 стакан муки, 3 яйца.

Отделить белки от желтков. Белки и полстакана сахара взбить до крутой пены. То же самое сделать с желтками и остальным сахаром. Белки и желтки перемешать, добавить муку. На смазанную сливочным маслом и обсыпанную сухарями сковороду положить порезанные и очищенные яблоки. Залить их тестом и печь до готовности.

ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

Для теста: *150 г сливочного масла, 2 столовые ложки сметаны, 400 г ванильных сухарей, 500–600 г яблок.*

Для крема: *3 яйца, 1 стакан сахара, 1/2 стакана муки, ванилин.*

Растереть добела сливочное масло, добавить сметану, размолотые ванильные сухари. Выложить эту массу в глубокую сковороду на хорошо смазанную маслом пергаментную бумагу. Положить сверху нарезанные дольками антоновские яблоки, а на них – приготовленный крем. Для крема взбить яйца с сахаром, добавить муку, ванилин и все хорошо перемешать. Печь в горячей духовке (180–200 ˚С) 10–15 минут, затем уменьшить огонь до 150 ˚С.

ПИРОГ С ВИШНЯМИ

200 г пшеничного хлеба, 200 мл молока, 100 г сливочного маргарина, 80 г сахара, 500 г вишни, 70 г сахара.

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, замачивают в молоке и растирают. Сливочный маргарин, сахар и желтки хорошо взбивают. У вишен удаляют косточки, пересыпают сахаром и оставляют на 3–4 часа в прохладном месте, отделяют сок. Хлеб, маргарин и вишню смешивают, затем добавляют взбитые белки, аккуратно перемешивают. Полученную массу выкладывают в

смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпекают пирог в духовке в течение 30–35 минут.

ПИРОГ С ТЫКВОЙ

500 г тыквы, 50 г маргарина, 50 г сахара, 1/2 лимона, 3 яйца, 250 г картофельного пюре, 250 г молотых сухарей, 100 г изюма.

Маргарин, соль, корицу, лимонную цедру и сок тщательно перемешивают, и постепенно добавляют яйцо. Добавляют нашинкованную тыкву, картофельное пюре, тертые сухари и изюм. Массу смешивают, выкладывают в смазанную жиром сковороду и выпекают в духовке при среднем нагреве в течение 45 минут. Подают с фруктовым соком или компотом. Часть тыквы можно заменить яблоками.

СУХАРНЫЙ ПИРОГ С ЧЕРНИКОЙ

300 г черники, 300 г целых сухарей, 250 мл молока, 80 г сахара, 3 яйца, 40 г крахмала, 150 г простокваши, ванильный сахар, соль.

Сухари замачивают в молоке и выкладывают ими смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Поверх сухарей укладывают чернику, смешанную с частью сахара. Затем растирают желтки с оставшимся сахаром, добавляют ванильный сахар, крахмал и кислое молоко, а в конце – слегка подсоленные и взбитые белки. Эту массу укладывают поверх ягод, ставят форму в нагретую духовку на 35–40 минут для запекания.

ПИРОГ СО СЛИВАМИ

300 г пшеничного хлеба, 600 г слив, 150 г сахара, 100 мл виноградного сока, 50 г сливочного маргарина.

Пшеничный хлеб натирают на терке. На подмазанный противень укладывают слой тертого хлеба, сверху кладут слой пюре из слив, прикрывают тертым хлебом, посыпают сахаром, смазывают маргарином и запекают в духовке.

Приготовление пюре: из слив удаляют косточки, складывают в кастрюлю, заливают водой, чтобы едва покрывала их и варят. Откидывают на сито, чтобы стекла вода, протирают с сахаром или виноградным соком.

БУЛОЧКА РОЗОВАЯ

3,5 стакана муки, 10 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 35 г свеклы отварной протертой, 15 г маргарина, 1 стакан воды.

Дрожжевое тесто готовят безопарным способом с добавлением в него отварной протертой свеклы. Из готового теста формируют шарики, расстаивают их 40–50 минут, перед выпечкой смазывают их яйцами или водой. Выпекают изделия при температуре 230–240 ˚С в течение 10–12 минут.

БУЛОЧКИ С ВАРЕНЬЕМ

7 стаканов муки, 2 стакана молока, 3/4 стакана сахара, 5 яиц,

1,5 чайной ложки соли, 50 г дрожжей.

Для начинки: *1,5 стакана варенья, 1 яйцо.*

Тесто готовят опарным способом. Готовое тесто выкладывают на стол и нарезают на ровные кусочки, которые формируют в булочки и кладут на металлический лист, смазанный жиром, а затем ставят на расстойку на 15–12 минут, прикрыв их салфеткой. Выкладывать булочки нужно с учетом увеличения их в объеме после расстойки. Затем в середине расстоявшихся булочек пестиком делают углубление, которое заполняют вареньем. Булочки смазывают яйцом и ставят для дальнейшей расстойки на 10–15 минут, выпекают их при температуре 250–260 °С приблизительно 10–15 минут.

БУЛКА С ТЫКВОЙ

1 кг пшеничной муки высшего сорта, 0,75 стакана молока, 50 г дрожжей, 0,5 чайной ложки соли, 800 г тыквы, 150–200 г сахара, 150–200 г сливочного масла или маргарина, тертая цедра 1 лимона.

Из теплого молока, дрожжей и части муки готовят жидкую опару. Тыкву чистят, нарезают на куски, тушат в небольшом количестве воды до готовности и разминают. В опару добавляют теплое тыквенное пюре, сахар, цедру, хорошо перемешивают, подсыпают муку и вымешивают тесто, добавляя при этом размягченное масло или маргарин.

Тесто ставят подходить в теплое место, разделывают на батоны или плетенки, кладут на смазанный маслом противень для расстойки, смазывают сверху яйцом и выпекают в духовке со средним жаром 25–30 минут. Остывшие булочки посыпают сахарной пудрой.

СЛОЙКА С МАРЦИПАНОМ

500 г слоеного дрожжевого теста, 75 г маргарина для прослойки, 50 г помады.

Для начинки: *50 г ядер ореха, 1 чайная ложка сахара, 1 яйцо.*

Из дрожжевого слоеного теста раскатывают пласт толщиной 1 см и разрезают его на куски клинообразной формы, на которые кладут начинку, после чего их свертывают рулетом и загибают, придавая вид подковы.

Готовые изделия укладывают на противень, смазанный маслом, помещают в теплое место, дают полную расстойку и выпекают при 230 °С. Остывшие изделия смазывают подогретой до 40 °С помадой и посыпают измельченными жареными орехами. Начинку приготавливают так: орехи измельчают на мясорубке, соединяют с сахаром, яйцами и все хорошо перемешивают.

БУЛОЧКИ С ПОВИДЛОМ

500 г слоеного дрожжевого теста, 60 г повидла, для посыпки

орехи и сахарная пудра, для смазки 1 яйцо.

Булочку приготавливают из дрожжевого слоеного теста безопарным способом. Готовое тесто после второй раскатки охлаждают 10–15 минут, раскатывают третий раз до толщины 0,6 см и нарезают на полосы шириной 10 см.

На половину равномерно наносят повидло, закрывают второй половиной и разрезают в виде веера. Булочки укладывают на смазанные маслом противни, оставляют на 20 минут для расстойки, смазывают яйцом, посыпают орехами или крошкой и выпекают. Готовые охлажденные булочки посыпают сахарной пудрой.

ЯБЛОКИ В СЛОЙКЕ

2,5 стакана муки, 1 стакан воды, 2 яйца, 300 г сливочного масла (куском), 1/3 чайной ложки соли, 3–4 капли лимонной кислоты, 1 кг яблок, 1 стакан сахара, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Слоеное тесто, раскатанное в пласт толщиной 1 см, нарезают на квадраты. На каждый квадрат кладут очищенное яблоко с вынутой серединой, в которую насыпают сахар. Затем углы квадрата приподнимают и соединяют узелком над яблоком и крепко защипывают по шву. Из теста рюмочкой нарезают маленькие кружочки и накладывают поверх узелков. Поверхность смазывают яйцом, посыпают сахаром и выкладывают на металлический лист, смоченный водой.

Выпекают при температуре 200–220 °С. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

БУЛОЧКА СЛОЕНАЯ

500 г слоеного дрожжевого теста, 1 яйцо для смазки.

Из приготовленного слоеного дрожжевого теста формируют булочки разной формы.

Булочка «конверт». Раскатывается тесто в ровный прямоугольный пласт толщиной 5–8 мм на столе, подпыленном мукой. Пласт разрезают ножом на куски квадратной формы размером 8 × 8 мм, углы кусочков теста загибают к центру и слегка прижимают пальцем. На противень, смазанный маслом, помещают булочки, края теста смазывают маслом, чтобы булочки не слиплись, дают расстойку, смазывают верх яйцом и выпекают 10–15 минут при температуре 220 °С.

ПИЦЦА ДАЧНАЯ

Тесто дрожжевое: *700 г.*

Для смазки: *1 яйцо.*

Для начинки: *200 г колбасы, 1 свежий красный помидор, 1 свежий желтый помидор, 2 сваренных вкрутую яйца, 15 маслин, 50 г шпика или ветчины, 2 головки репчатого лука, соль, перец, 2*

столовые ложки тертого сыра.

Тесто раскатать в виде прямоугольника по размеру противня толщиной слоя примерно 1 см, наколоть вилкой, смазать яйцом, чтобы корочка была янтарной. Равномерно по всей поверхности теста положить брусочки колбасы, ветчины или шпика, кружочки яйца, ярко-красного и желтого помидоров, мелкие колечки репчатого лука, по вкусу приправить солью и перцем, посыпать тертым сыром, украсить маслинами.

Выпекать при температуре 180–200 ˚С. Подавать к бульону, чаю, кофе, пиву.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ

Для теста: *125 г творога, 4 столовые ложки молока, 1 яйцо, 5 столовых ложек растительного масла, 1/2 чайной ложки соли, 1/3 чайной ложки питьевой соды, 250 г муки.*

Для начинки: *250 г ветчины, 150 г колбасы или сарделек, 2 сладких перца, 2 головки репчатого лука, 3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки кетчупа, 100 г натертого сыра, соль, зелень петрушки или укропа.*

Тщательно размять творог, добавить молоко, яйцо, растительное масло и растереть массу до однородности, всыпать соль, соду, муку, замесить однородное пластичное тесто. Положить на 30 минут в холодильник. Затем тесто раскатать, положить в смазанную маслом форму или на противень, наколоть вилкой. Поверх теста равномерно положить нарезанные кусочками ветчину, колбасу и сардельки, кольца сладкого перца и репчатого лука, кружочки помидоров, сбрызнуть растительным маслом, приправить солью и кетчупом, посыпать натертым сыром.

Выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

Подавать пиццу горячей, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

ПИЦЦА С ПОМИДОРАМИ И КОПЧЕНЫМИ ОХОТНИЧЬИМИ КОЛБАСКАМИ

Тесто пресное.

Для смазки: *1 желток.*

Для начинки: *3 красных и 3 желтых мясистых помидоров, 70 г копченых колбасок, 2 сваренных вкрутую яйца, 10–12 маслин, щепотка соли, 70 г сыра, букетик зелени петрушки.*

Раскатать круглую, овальную или в виде прямоугольника по размеру противня лепешку слоем примерно 1 см, положить на смоченный водой противень. Поверхность теста наколоть вилкой, смазать желтками, сверху положить нарезанные кружочками красные и желтые помидоры и вареное яйцо, разместив их так, чтобы играли краски. Кружочки помидоров и яйца

посолить. Между ними положить нарезанные кружочками или соломкой копченые сосиски (колбаски). Все посыпать натертым на мелкой терке твердым сыром, украсить маслинами.

Испечь при температуре 210–220 °С до зарумянивания.

Горячую ароматную аппетитную пиццу нарезать, положить на блюдо, украсить букетиками петрушки, немедленно подавать к кофе, пиву.

ПИЦЦА С ЛУКОМ И СЫРОМ

Для теста: *2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны.*

Для начинки: *5–7 небольших луковиц, лучше овальной формы, 2–3 красных помидора (сливовидной формы), 200 г сыра, соль, перец по вкусу, зелень петрушки.*

Замесить тесто, разделить его на три равные части. Каждую часть раскатать в виде тонкого кружка, положить на противень, поверхность теста смазать желтком, положить в центр кружок помидора, посолить, вокруг расположить в виде цветка овальные ломтики репчатого лука, слегка поджаренного с обеих сторон, затем «ожерелье» из кружков помидора и, наконец, по краю – «цепочку» из кубиков сыра. Часть сыра можно натереть на мелкой терке и посыпать им пиццу.

Можно приготовить пиццу иначе.

Все тесто раскатать в виде прямоугольника по размеру противня, поверхность смазать желтком, положить начинку, испечь. При подаче нарезать на куски и выложить их на блюдо. Выпекать в духовом шкафу при температуре 230–240 °С до готовности. При выпечке кубики сыра слегка оплавляются и образуют кружевную кромку пиццы. Подавать пиццу горячей к чаю или кофе.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

Для теста: *2 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.*

Для начинки: *500–600 г свежих грибов (или соленых), 2–3 ложки сливочного или растительного масла для жаренья грибов, 2–3 яйца, 1/2 стакана молока, 1 столовая ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу, 2 столовые ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3–5 луковиц.*

Замесить тесто из масла, сметаны и муки, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6–0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку из обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку.

Выпекать до готовности. Подавать пиццу горячей к грибному бульону, чаю, кофе.

ПИЦЦА С КОЛБАСОЙ

Для теста: *2 стакана муки, 200 г масла, 200 г сметаны.*

Для начинки: *200 г сыра, 150 г колбасы, 5–6 помидоров, 2 луковицы, соль, перец по вкусу, зелень петрушки, 2–3 столовые ложки растительного масла.*

Приготовить тесто, как указано в предыдущем рецепте, оставить на 20 минут, прикрыв полотенцем. Раскатать тесто ровным слоем толщиной 0,6–0,7 см, перенести на скалке на противень, расправить, по краю теста уложить жгутик, смазать его желтком. Сверху выложить колбасу, нарезанную мелкими кубиками, обжаренный лук, ломтики помидоров, приправить солью и перцем, посыпать сыром и мелко нарубленной зеленью петрушки, сбрызнуть маслом.

Выпекать до готовности при температуре 210–220 °С. Подавать горячей к чаю или кофе.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И СЫРОМ

Для теста: *250 г муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли, 3 столовые ложки молока, 150 г сливочного маргарина.*

Для начинки: *500 г грибов, 30 г маргарина, 1 столовая ложка (горкой) муки, 150 г сметаны, 3 яйца, 200 г сыра, перец, мускатный орех.*

Из муки, яйца, молока, растопленного маргарина и соли замесить тесто, поставить в холодильник на 1 час. Тесто раскатать, положить на противень, смазанный маслом, сверху положить отваренные и охлажденные грибы. По краю теста положить жгутик – бордюр из теста, прижав его к лепешке. Грибную начинку залить взбитой массой из яиц, сметаны, тертого сыра с добавлением пряностей.

Выпекать при температуре 220 °С примерно 30–45 минут. Подавать как закуску.

ПИЦЦА С ЛУКОМ-ПОРЕЕМ

Для теста: *500 г муки, 200 г маргарина, 1/2 чайной ложки соли, 3 столовые ложки горячей воды.*

Для начинки: *300 г порея, 30 г маргарина, 1 столовая ложка муки, 200 г сыра, 100 г колбасы, 3 яйца, 1 стакан сметаны, соль, перец по вкусу.*

Из муки, соли, растопленного маргарина и 3 столовых ложек горячей воды замесить тесто, раскатать, положить в форму и поставить в холодильник.

Подготовленный порей нашинковать и обжарить в растопленном жире с мукой, охладить. Форму вынуть из холодильника, тесто наколоть вилкой, посыпать двумя ложками

тертого сыра, положить нарезанную кубиками колбасу и поставить в духовку при температуре 200 °С, выпекать 10–15 минут. Взбитые яйца смешать со сметаной, пряностями, лукомпореем и тертым сыром и, положив эту массу в форму с тестом, продолжать выпекать при температуре 200 °С до готовности.
Подавать горячей к пиву.

ПИЦЦА С КАБАЧКАМИ

Тесто слоеное пресное: *1 кг.*

Для начинки: *300 г молодых крепких кабачков, 2 кислых яблока, 2–3 луковицы, 500 г мясистых помидоров, 1 молодой баклажан, 70 г сухарей из белой булки, соль, свежесмолотый черный перец, сок лимона.*

Для жарения овощей: *2 столовые ложки растительного масла.*

Тесто раскатать по размеру противня, перенести на скалке на противень, посыпать сухарями, положить нарезанные кружочками и обжаренные в растительном масле овощи, приправить солью и перцем, посыпать сверху сухарями, поставить в духовку.
Выпекать при температуре 220 °С примерно 50 минут. Если поверхность пиццы уже хорошо зарумянилась, а низ еще не готов, надо вырезать из картона или плотной бумаги крышку по размерам пиццы и покрыть ею сверху пиццу. Готовность теста определить так: ножом приподнять уголок пиццы, если тесто не гнется, значит, пицца готова. Подавать пиццу горячей.

ПИЦЦА СО ШКВАРКАМИ

Тесто дрожжевое: *600 г.*

Для начинки: *200 г шкварок, 200 г сыра, 1 стакан сметаны, 3 яйца, мускатный орех, перец.*

Для смазки: *1 желток.*

Тесто раскатать по размеру противня, по краю положить жгутик теста, смазать желтком. Поверхность пиццы посыпать шкварками, тертым сыром, залить взбитыми яйцами со сметаной с добавлением молотых мускатного ореха и черного перца. Запечь в духовке.
Подавать как закуску к пиву, а также к кофе или чаю.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Тесто дрожжевое: *600 г.*

Для начинки: *500 г грибов, 2 головки репчатого лука, 2 ложки растительного масла, 2 ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль, перец.*

Тесто раскатать в виде круглой лепешки, на нее положить нарезанные тонкими ломтиками и обжаренные в растительном масле грибы, смешанные с обжаренным луком, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью петрушки.

Выпекать при температуре 180 ˚С до готовности.

ПИЦЦА С ШАМПИНЬОНАМИ ***Для теста:*** *200 г муки, 20 г дрожжей, 60 г растительного масла, 20 г маргарина.*

Для начинки: *репчатый лук, чеснок, 500 г свежих шампиньонов, черный молотый перец, 100 г ветчины, 100 г тертого сыра.*

Измельчают дрожжи в теплой воде. В муку добавляют соль, растительное масло, соединяют с дрожжами и готовят тесто. После брожения тесто раскатывают в виде лепешки и укладывают на основные формы. На маргарине обжаривают нарезанный кубиками репчатый лук, кружочками – шампиньоны, чеснок. Солят, перчат. На дрожжевое тесто укладывают полоски ветчины, обжаренные грибы с луком. Посыпают тертым сыром и запекают 30 минут при температуре 200 ˚С.

БАБКА ПШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

250 г пшена, 150 г яблок, 40 г сливочного маргарина, 2 яйца, 750 мл молока, 15 г сахара, 80 г масла для подливки.

Пшено варят в кипяченом подсоленном молоке. В готовую пшенную кашу добавляют разогретый сливочный маргарин или масло, сырое яйцо, сахар, очищенные и нарезанные мелкими кубиками яблоки. Все смешивают, укладывают в подмазанный жиром противень и ставят в духовку для запекания на 40 минут. Бабку нарезают порционными кусками и подают, полив маслом.

БАБКА ИЗ ТВОРОГА С КАРТОФЕЛЕМ

500 г картофеля, 150 г творога, соль по вкусу, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны.

Очищают сырой картофель, натирают на терке, сок отжимают. В картофель добавляют растертый творог, соль, все хорошо перемешивают. Смазывают маслом противень и выкладывают на него приготовленную массу, разравнивают поверхность и пекут в духовке до готовности. Готовую бабку нарезают квадратными кусками, поливают разогретым сливочным маслом и сметаной. Перед подачей на стол бабку подогревают.

БАБКА С ЯБЛОКАМИ И ТВОРОГОМ

250 г пшеничного хлеба, 200 мл молока, 1 яйцо, 60 г сахара, 100 г творога, 500 г яблок, 40 г молотых сухарей, 50 г маргарина, 200 г сметаны.

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками и замачивают в яично-молочной смеси с сахаром. Размокший хлеб растирают, добавляют творог и мелко нарезанные яблоки, молотые сухари. Все тщательно перемешивают. Массу выкладывают в подогретую глубокую сковороду, смазанную маргарином и посыпанную молотыми сухарями. Выпекают в умеренно нагретой духовке в течение 30 минут. Бабку нарезают на порции и подают со

сметаной.

БАБКА С ЗЕМЛЯНИКОЙ

200 г пшеничных сухарей, 7 яиц, 200 г сахара, 400 г земляники.

Желтки растирают с сахаром, добавляют протертую через сито землянику и все перемешивают со взбитыми белками и молотыми сухарями. Выпекают на противне в горячей духовке (200°) 30 минут.

БАБКА С СУХАРЯМИ, ЯБЛОКАМИ И ЯЙЦОМ Яблоки шинкуют, перемешивают с молотыми сухарями, добавляют растертые с сахаром желтки, взбитые белки и осторожно перемешивают. Массу выкладывают в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпекают в горячей духовке (200°) в течение 35–40 минут.

ШАРЛОТКА С ЯБЛОКАМИ

300 г пшеничного хлеба, 2 яйца, 200 мл молока, 400 г яблок, 100 г сахара, 60 г маргарина, 25 г панировочных сухарей, корица, ванильный сахар, лимонная цедра.

Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, замачивают в смеси яиц и молока. Яблоки (лучше антоновские) нарезают ломтиками, перемешивают с сахаром (можно добавить корицу, ванильный сахар и тертую лимонную цедру). Глубокую форму смазывают жиром и посыпают сухарями; дно и бока формы выкладывают замоченными ломтиками хлеба. В форму чередующимися слоями кладут подготовленные яблоки и ломтики хлеба. На каждый ряд кладут по кусочку сливочного маргарина. Разравнивают верх, смазывают маргарином или яйцом, выпекают в духовке. Посыпают сахарной пудрой.

ШАРЛОТКА ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА С ЯБЛОКАМИ И МОРКОВЬЮ

350 г ржаного хлеба, 250 г яблок, 350 г моркови, 120 г сахара, 80 г сливочного маргарина, 2 г корицы.

Мякиш ржаного хлеба натирают на терке. Очищенную морковь нарезают ломтиками и припускают. За 8–10 минут до окончания припускания моркови добавляют ломтики яблок. Заправляют сливочным маргарином и посыпают сахаром и корицей. Хорошо смазывают маргарином дно формы, кладут вниз слой тертого хлеба, а затем яблоки с морковью, засыпают опять слоем тертого хлеба, поливают сверху растопленным маргарином и запекают в умеренно нагретой духовке.

ШАРЛОТКА С ЯГОДАМИ

500 г белого хлеба, 650 г смородины, 300 г вишни, 150 г сахара, 30 г сливочного маргарина, корица.

Белый хлеб без корки нарезают тонкими ломтиками. Ягоды растирают с сахаром. У вишен удаляют косточки, смешивают

сахар и корицу с измельченной коркой хлеба. На дно смазанной жиром формы выкладывают слой ягод, затем ломтики хлеба, посыпают их смесью сахара, корицы и хлебных корок. Сверху кладут слой ягод. Форму прикрывают крышкой и ставят в горячую духовку на 15–20 минут. Затем смазывают поверхность шарлотки маргарином и запекают еще 15 минут.

ПЫШНЫЙ ПУДИНГ ИЗ ПЕЧЕНКИ (СУФЛЕ)

400 г телячьей печенки, 40 г сливочного масла, 40 г муки, 1/2 стакана молока, 50 г сыра, 4 яйца, соль, перец, мускатный орех, масло для смазывания формы, молотые сухари.

Нарезать печенку маленькими кубиками и обжарить в разогретом жире. Сливочное масло растопить и прогреть в нем муку, постепенно подливая горячее молоко; соус варить несколько минут. Жареную печенку смешать с соусом и желтком, заправить и под конец осторожно добавить взбитые до густой пены яичные белки.

Запекать в смазанной маслом форме в нежаркой духовке. Подавать сразу в той же посуде, так как суфле через несколько минут оседает.

На гарнир пойдет салат из сырых овощей.

ПУДИНГ СЫРНЫЙ ПО-ВЕНГЕРСКИ

300 г пшеничного хлеба, 200 г твердого сыра, 300 мл молока, 50 г сливочного маргарина, 5 яиц, соль.

Пшеничный хлеб натирают на терке, смешивают с тертым сыром и горячим молоком со сливочным маргарином. Солят, добавляют растертые желтки и взбитые в пену белки. Осторожно все перемешивают и полученную массу укладывают в форму, смазанную жиром и посыпанную мукой. Варят на пару в течение 45–50 минут.

ПУДИНГ ИЗ БУЛКИ

400 г булки, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, цедра 1 лимона, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка питьевой соды, 2 столовые ложки воды, 4 яйца, 1 стакан молока.

Черствую белую булку (без корки) размачивают в небольшом количестве холодной воды, после чего воду выжимают и булку разминают ложкой. Затем в булку добавляют растертое сливочное масло, сахар, мелко нарезанную цедру лимона, лимонный сок и питьевую соду, разведенную в воде. Все перемешивают, прибавляют яйца, взбитые с молоком, и выкладывают в форму, смазанную сливочным маслом. Массу в форме покрывают промасленной бумагой и помещают в духовку, выпекают до готовности и подают на стол горячий пудинг.

ПУДИНГ ОРЕХОВЫЙ

250 г белого хлеба, 1 1/2 стакана молока, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3 яйца, 3/4 стакана сахарного песка, 1/2 стакана сливочного масла, 50 г фруктово-ягодного сиропа.

Белый хлеб замачивают в молоке. Затем в него добавляют очищенные грецкие орехи, пропущенные через мясорубку, желтки, растертые с сахарным песком, растопленное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

После этого прибавляют взбитые яичные белки, массу вновь перемешивают и выкладывают в специальную форму или на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Пудинг выпекают в духовке в течение 30–40 минут.
Подают его на стол горячим; можно полить фруктово-ягодным сиропом.

ПУДИНГ ИЗ КАПУСТЫ С РИСОМ *600 г капусты, 120 г риса, 100 мл молока, 4 яйца, 80 г топленого или сливочного масла, 100 г изюма, 20 г белых молотых сухарей, сахар, соль.* Капусту отваривают и протирают. Смешивают с отварным (жестковатым) рисом, маслом, молоком, сырыми яйцами, добавляют изюм, сахар и соль по вкусу. Хорошо перемешивают, кладут в смазанную маслом форму, сверху посыпают измельченными сухарями и запекают в духовке. Подают, полив сметаной и посыпав сахаром.

ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК *350 г тыквы, 300 г яблок, 4 желтка, 80 г сахара, 40 г сливочного маргарина, 200 г ржаных сухарей, 4 белка, 4 г корицы, 20 г маргарина.*

С тыквы срезают кожицу, удаляют сердцевину с семенами, нарезают мелкими ломтиками, смешивают с ломтиками яблок, желтками, растертыми с сахарным песком, размягченным сливочным маргарином, корицей, молотыми сухарями, тщательно перемешивают, добавляют взбитые в пену белки и осторожно перемешивают. Подготовленную массу выпекают в формах, смазанных сливочным маргарином.

ПУДИНГ В САЛФЕТКЕ

400 г пшеничного хлеба, 400 мл молока, 2 яйца.

Пшеничный хлеб заливают горячим молоком. Когда хлеб разбухнет, тщательно разминают его, добавляют яйцо. Полученную массу выкладывают на влажную, посыпанную мукой салфетку, завязывают и варят час.

ПУДИНГ ИЗ ВАНИЛЬНЫХ СУХАРЕЙ

150 г ванильных сухарей, 2 стакана молока, 3 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 2 столовые ложки цукатов, 1/2 стакана изюма, 1/2 стакана сливочного масла.

Ванильные сухари заливают горячим молоком и оставляют на 15–20 минут. Затем растирают желтки с сахарным песком и смешивают с сухарями. После этого прибавляют нарезанные

цукаты, промытый в воде изюм, растопленное сливочное масло, взбитые белки и хорошо перемешивают.

Приготовленную массу выкладывают в форму с отверстием посредине, смазывают ее сливочным маслом и посыпают истолченными сухарями. Наполняют форму не более 3/4 ее объема и ставят на 30–40 минут в духовку. Готовым пудинг считается, когда он отстает от краев формы; подают его на стол горячим.

ПУДИНГ ИЗ БУЛКИ С КРЕМОМ *400 г булки, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 желтка, 1 стакан молока, 2 чайные ложки муки, 2 чайные ложки сахарной пудры.* Булку (без корки) нарезают ломтиками, намазывают каждый ломтик сливочным маслом и кладут слоями в форму, смазанную маслом. Растирают желтки с молоком, прибавляют муку, сахарную пудру и кипятят до густоты, не переставая мешать. Полученный крем выливают на ломтики булки, и когда они пропитаются им, форму с пудингом ставят в духовку и запекают до образования желтоватой корочки.

ВЕЛИКИЙ ПОСТ

Великий пост от Прощеного воскресенья до Пасхи – 49 дней.

Постный стол

БУТЕРБРОД С МОЛОКАМИ СЕЛЬДИ И СЕЛЬДЬЮ

200 г хлеба, 60 г растительного масла, 60 г молок, 120 г сельди, 60 г яблок, 20 г зеленого лука.

Гренки из ржаного хлеба прямоугольной формы смазывают маслом, на середину кладут полоску сельди и молок, по краям – тонкие кусочки яблок. Украшают маслом и зеленым луком.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ

1 сельдь, 2–3 картофелины, 1 свекла, 1 морковь, 1 головка репчатого или зеленого лука, 2 соленых огурца, уксус, соль, перец по вкусу, листья зеленого салата.

Сельдь вымочить в крепком чае, отделить филе от костей, нарезать мелкими кусочками. Картофель, свеклу, морковь отварить, охладить, очистить, нарезать мелкими кубиками. Огурцы мелко нарезать. Все компоненты соединить, перемешать, приправить по вкусу солью, перцем, уксусом, растительным маслом, украсить листьями салата, цветком моркови.

ВИНЕГРЕТ С КАЛЬМАРАМИ

3–4 кальмара, 3–4 картофелины, 1–2 моркови, 1 свекла, 1 соленый огурец, 2 головки репчатого лука, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Кальмары отварить, охладить, нарезать полосками поперек волокон. Картофель, морковь, свеклу отварить, охладить, нарезать кубиками, огурец мелко нарезать, лук нашинковать, все перемешать. Приправить солью, перцем, растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

МОЛОКИ СВЕЖЕЙ РЫБЫ С ХРЕНОМ

200 г молоков, 10 г муки, 20 г растительного масла, 80 г хрена с уксусом.

Молоки промывают, не снимая пленки, отваривают или панируют в муке, солят и жарят на растительном масле. Охлаждают, укладывают в селедочницу, подают с хреном с уксусом, украшают зеленью.

ЩУЧЬЯ ИКРА

200 г икры, 120 г репчатого лука, 40 г растительного масла, уксус, перец, соль по вкусу.

Свежую икру выкладывают на марлю, ошпаривают, удаляют пленки, смешивают с мелко нарезанным луком, растительным маслом, уксусом, солью, перцем и перемешивают. Выкладывают в посуду и до подачи выдерживают на холоде 8 часов для просола и созревания.

ВИНЕГРЕТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

400 г вареного картофеля, 200 г зеленого лука, соль, 2 столовые ложки растительного масла.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками. Зеленый лук мелко нарезать, смешать с картофелем, приправить солью и растительным маслом.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРУЗДЯМИ *300 г соленых груздей, 400 г картофеля, 2 головки репчатого лука, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки растительного масла.*

Отваренный в мундире картофель очистить, нарезать ломтиками, лук – кольцами. Приправить по вкусу солью, перцем, растительным маслом.

МОЛОКИ В ВИНОГРАДНОМ УКСУСЕ

300 г молок, 200 г помидоров, 15 г лимонной цедры, 80 мл виноградного уксуса, 50 г хлебных крошек, 10 г зелени петрушки, душистый перец, соль, 50 г растительного масла.

Молоки свежей рыбы промывают, укладывают в смазанную жиром форму, сверху кладут ломтики помидоров, лимонную цедру, соль, перец, петрушку и растительное масло. Заливают виноградным уксусом, посыпают сверху хлебными крошками, закрывают крышкой и ставят в нагретую (до 200 °С) духовку на 10 минут. Подают к столу в холодном виде как закуску и используют для бутербродов.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

2 свеклы средней величины, 2 соленых огурца, 1 головка репчатого лука, соль, сахар, сок лимона по вкусу, щепотка тмина, 2 столовые ложки растительного масла.

Свеклу испечь, очистить, натереть на крупной терке. Огурцы нарезать мелкими кубиками, лук – кольцами. Перемешать, приправить по вкусу солью, сахаром, соком лимона, тмином, растительным маслом, посыпать кольцами лука.

САЛАТ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ

1 банка консервированной морской капусты, 1 головка репчатого лука, 1 вареная морковь, 1 столовая ложка растительного масла, соль.

Морскую капусту смешать с натертой на крупной терке морковью, мелко нарезанным репчатым луком, приправить солью и растительным маслом.

СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА С ГРИБАМИ

600 г свеклы, 40 г сушеных грибов, 2 головки репчатого лука, 4 столовые ложки растительного масла, соль, перец черный молотый, столовый уксус по вкусу.

Свеклу отварить до готовности, опустить ненадолго в холодную воду, очистить от кожицы, мелко изрубить, обжарить в растительном масле. Сушеные грибы отварить, промыть,

изрубить, обжарить в растительном масле. Репчатый лук очень мелко нарезать, обжарить до золотистого цвета в масле. Свеклу, грибы, лук соединить, приправить по вкусу солью, перцем, уксусом, перемешать. Выложить горкой в салатник, украсить цветком из луковицы.

Подавать как холодную закуску.

ИКРА СВЕЖЕЙ РЫБЫ

200 г икры судака, карпа, сазана, налима и другой рыбы, 50 г растительного масла, 60 г репчатого лука, 150 г огурцов, 200 г помидоров, зеленый салат, соль, перец.

Икру выкладывают на дуршлаг, покрытый марлей, вилкой удаляют пленку. Ошпаривают икру кипятком, непрерывно помешивая ее вилкой. Марлю с икрой вынимают из дуршлага, собирают в узел и подвешивают над кастрюлей, чтобы стекла вода. В обсушенную икру добавляют нарезанный лук, растительное масло, соль, перец, перемешивают и укладывают в салатник. Блюдо можно подать со свежими огурцами, помидорами, зеленым салатом.

ИКРА ПОД МАРИНАДОМ

400 г свежей икры, 50 г растительного масла, 30 г укропа, петрушки или 40 г зеленого лука; для 500 г маринада: по 20 г воды, лука, моркови, петрушки, 300 мл 2 %-ного уксуса, 15 г сахара, 6 г соли, лавровый лист, перец горошком.

Свежую икру речной или морской рыбы промывают, поджаривают в духовке до готовности и охлаждают. Затем икру кладут в фарфоровую или керамическую посуду, заливают маринадом и выдерживают на холоде 3–4 часа. Подают в салатнице, залив маринадом и посыпав измельченной зеленью или зеленым луком. Для приготовления маринада коренья и лук нарезают ломтиками, слегка обжаривают на растительном масле, добавляют воду или рыбный бульон, пряности, кипятят 10–15 минут, вливают уксус, заправляют сахаром и солью.

СВЕКЛА ПО-ГРЕЧЕСКИ

600 г свеклы, 30 г растительного масла, 40 г томат-пасты, 80 г репчатого лука, 150 мл виноградного сока, 150 г яблок, 25 г хрена.

Из небольших очищенных от кожицы клубней свеклы вырезают середину и тушат их с растительным маслом, томатом-пастой, репчатым луком и виноградным соком. Вареную свеклу охлаждают, наполняют ее натертыми на терке яблоками и хреном. Подают с соусом.

ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ С СЫРОМ

400 г свеклы, 100 г моркови, 40 г кореньев сельдерея, 60 г репчатого лука, 8 г чеснока, 100 г плавленого сыра, 80 г

растительного масла, молотый перец по вкусу.

Очищенные свеклу, морковь, сельдерей заливают горячей водой так, чтобы овощи были покрыты, отваривают и охлаждают. Овощи протирают через сито вместе с плавленым сыром. В массу добавляют мелкорубленный репчатый лук и чеснок, заправляют растительным маслом, добавляют соль, молотый перец. Украшают икру веточками зелени.

ЗАКУСКА СВЕКОЛЬНАЯ

300 г свеклы, 150 г плавленого сыра, 60 г грецких орехов или семени тыквы, 8 г чеснока, зелень.

Свеклу промывают, запекают в духовке или отваривают, очищают и вместе с сыром измельчают на терке. Добавляют толченые орехи или измельченные семена тыквы, мелко нарезанный чеснок, массу перемешивают, солят и заправляют майонезом. Выкладывают в салатник и украшают зеленью.

СВЕКЛА С БРУСНИКОЙ

200 г вареной свеклы, 40 г моченой брусники, 20 г сахара.

Неочищенную свеклу запекают или отваривают с добавлением уксуса, очищают и натирают на терке. Добавляют моченую бруснику, заправляют по вкусу сахаром, солью.

ИКРА ИЗ СВЕКЛЫ И БАКЛАЖАНОВ

250 г свеклы, 300 г баклажанов, 2 яйца, 30 г зелени петрушки, 10 г чеснока, 60 г растительного масла, 20 мл свекольного уксуса, соль по вкусу.

Баклажаны запекают, очищают и измельчают. На мелкой терке натирают сырую свеклу, добавляют подготовленные баклажаны, рубленые яйца, чеснок, соль, свекольный уксус, растительное масло. Все хорошо перемешивают, выкладывают икру на блюдо и посыпают рубленой зеленью петрушки.

САЛАТ КРАСНЫЙ

3 красных сладких перца, 3 спелых красных помидора, 1 кислое яблоко, салатная заправка, 2–3 букетика кудрявой петрушки.

Перец нарезать тонкими кольцами, помидоры и яблоки – мелкими кубиками, заправить маринадной заправкой, положить в стеклянный салатник, украсить кудрявой петрушкой.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

1 кг капусты, 40 г растительного масла, 50 г сахара, уксус, соль по вкусу.

Капусту шинкуют соломкой, ошпаривают ее в кипятке (1 минуту), быстро откидывают на сито и встряхивают. Затем кладут ее в эмалированную посуду (или фарфоровую), сбрызгивают уксусом и быстро перемешивают (капуста приобретает красивый красный цвет). Заправляют растительным маслом, сахаром, солью, добавляют уксус.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И МОРКОВИ

300 г цветной капусты, 100 г моркови, 100 г свежих огурцов, 1/2 лимона, 60 г растительного масла, 20 г укропа, петрушки.

Капусту ошпаривают, мелко рубят, соединяют с морковью, натертой на крупной терке, нарезанными огурцами, солят, укладывают в салатник, заправляют смесью из растительного масла, лимонного сока, посыпают рубленой зеленью.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ, ЯБЛОК И ЛУКА

300 г капусты, 200 г яблок, 100 г репчатого лука, 60 г растительного масла, 30 мл уксуса, сахар, соль по вкусу.

Капусту шинкуют соломкой, добавляют нарезанные ломтиками яблоки, рубленый репчатый лук, сахар, соль, свекольный уксус, растительное масло и перемешивают, украшают веточками зелени петрушки или укропа.

САЛАТ ИЗ БЕЛОИ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

300 г краснокочанной капусты, 200 г белокочанной капусты, 80 г салатной заправки.

Кочаны очищают, крупно шинкуют. Каждый сорт капусты отдельно ошпаривают 4–5 минут в соленой воде, отдельно заправляют салатной заправкой, раскладывают слоями в салатник. Салат подают к мясным блюдам.

СВЕКЛА ПО-ФРАНЦУЗСКИ

800 г свеклы, 60 г растительного масла, 200 мл вишневого сока, 15 г чеснока, перец по вкусу.

Нарезанную кружочками свеклу тушат с растительным маслом, вишневым соком, черным перцем и растертым с солью чесноком. По желанию в свеклу можно добавить подсушенную пшеничную муку.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ, СЕЛЬДЕРЕЯ И МОРКОВИ *400 г белокочанной капусты, 200 г сырого сельдерея, 200 г сырой моркови, 100 г яблок, 100 г растительного масла, соль, перец черный молотый.* Все нашинковать, перемешать, приправить маслом, солью и перцем.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

800 г краснокочанной капусты, 1 столовая ложка уксуса, готового к употреблению, 2–3 столовые ложки оливкового масла, соль, сахар по вкусу, зелень петрушки.

Краснокочанную капусту нашинковать тончайшей стружкой, залить на 3–5 минут кипятком, чтобы капуста стала мягкой, воду слить, капусту отжать. Уксус, масло, соль и сахар тщательно перемешать и заправить салат.

Украсить салат веточкой петрушки.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

600 г квашеной капусты, 150 г моркови, 100 г яблок, 50 г

растительного масла, 100 г простокваши, соль, черный молотый перец.

Капусту измельчить, морковь и яблоки крупно нашинковать, все перемешать, заправить маслом, простоквашей, посолить, поперчить.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

600 г квашеной капусты, 150 г соленых огурцов, 150 г репчатого лука, 100 г растительного масла, соль, черный молотый перец.

Капусту измельчить, огурцы нарезать кубиками, лук нашинковать, все перемешать, заправить маслом, посолить, поперчить.

ГРИБНАЯ ИКРА

450 г соленых грибов, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, зелень, перец, соль.

Соленые грибы пропустить через мясорубку вместе с обжаренным репчатым луком, добавить перец, соль, тщательно перемешать. Подготовленную икру положить горкой в салатник, посыпать мелко нарезанным укропом.

Старинный способ приготовления грибной икры диктует нам иную технологию: икра, самая настоящая и единственно верная, если грибы очень мелко изрублены сечкой в деревянном корытце или деревянной миске. Тогда ткань грибов не раздавливается, как в мясорубке, а будет зернистой, упругими крупинками, икринками.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ И РЕПЧАТОГО ЛУКА

1 вареная свекла, 2 луковицы, тмин, хрен, кислый сок, соль, сахар и растительное масло.

Вареную свеклу очистить и натереть на крупной терке. Лук нарезать тонкой соломкой, присоединить к свекле, добавить растертый тмин, хрен, кислый сок, приправить солью, сахаром, растительным маслом. Салат положить в салатник, украсить цветком из луковицы.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ, РИСА, СЕЛЬДЕРЕЯ

100 г помидоров, 150 г вареного риса, 40 г зелени сельдерея, 25 г растительного масла, укроп.

Свежие помидоры нарезают полукружочками. Мелко нарезают зелень сельдерея. Все смешивают. Добавляют вареный рассыпчатый рис (можно фасоль). Заправляют растительным маслом. Оформляют зеленым салатом, посыпают укропом.

САЛАТ ИЗ ГОРОХА С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

200 г гороха, 200 г соленых огурцов, 60 г репчатого лука, 40 г растительного масла, 20 г зелени петрушки.

Предварительно замоченный горох отваривают и охлаждают. Соленые огурцы очищают от кожицы, семян и шинкуют, соединяют с горохом, добавляют мелко нарезанный лук, заправляют все растительным маслом, солью, пряностями и перемешивают. Выкладывают в салатник и посыпают рубленой зеленью.

ИКРА ИЗ БАКЛАЖАНОВ

1 кг баклажанов, 2 головки репчатого лука, 3–4 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец, 2 дольки чеснока.

Баклажаны испечь в духовке, опустить в холодную воду на 3–5 минут, очистить от кожицы, изрубить в деревянной миске. Добавить измельченный репчатый лук, нарезанные кубиками помидоры, приправить солью, перцем, растительным маслом, перемешать.

Икру положить в салатник, посыпать мелко нарезанным чесноком, зеленью укропа и петрушки.

Подавать с гренками из ржаного хлеба.

САЛАТ ИЗ КРАСНОГО ПЕРЦА, ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА С РИСОМ

200 г сладкого стручкового перца, 120 г риса, 200 г зеленого горошка, 20 мл уксуса, 30 г растительного масла, молотый черный перец, соль.

Сладкий перец запекают, очищают и нарезают. Добавляют отварной рис, зеленый горошек, соль, черный перец по вкусу, уксус и растительное масло. Все перемешивают и выкладывают в салатник.

ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ

1 кг кабачков, 3 головки репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 100 г томатной пасты, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка 9 %-ного уксуса, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки.

Подготовленные кабачки пропустить через мясорубку, положить в латку или эмалированную посуду с чугунным дном, посолить, закрыть крышкой и тушить до мягкости в духовке. Репчатый лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле, отдельно спассеровать на масле томатную пасту и добавить к кабачкам за 5 минут до готовности.

Охлажденную кабачковую икру приправить столовым уксусом, перцем, измельченным чесноком, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать как закуску.

САЛАТ ИЗ СЛАДКОГО ПЕРЦА С ПОМИДОРАМИ

250 г сладкого перца, 200 г помидоров, 2 головки репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 дольки чеснока,

соль, 1 чайная ложка сока лимона, зелень петрушки.

Перец запечь в духовке до получения красивого коричневого цвета, очистить от кожицы, нарезать в виде лапши, смешать с ломтиками помидоров, нарезанным кольцами луком, толченым чесноком, посолить, заправить соком лимона и растительным маслом, посыпать зеленью петрушки.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ И МОРКОВИ

300 г отваренной фасоли, 150 г моркови, 30 г кореньев петрушки, 100 г репчатого лука, 60 г растительного масла, соль.

Замоченную фасоль отваривают с пряностями, охлаждают, соединяют с мелко нашинкованными сырыми петрушкой, морковью и луком. Заправляют солью, растительным маслом, тертым чесноком и уксусом.

САЛАТ ПЕСТРЫЙ

2 зеленых перца, 1 красный и 1 желтый перцы, 2 дольки чеснока, 100 г брынзы, салатная заправка, 10 перышек шнитт-лука.

Перец нашинковать тонкой соломкой, приправить измельченным чесноком, брынзой, салатной заправкой, перемешать, посыпать мелко нарезанным луком.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕСНОКОМ

2 вареные свеклы средней величины, 3–4 дольки чеснока, 1 яблоко или сок 1/2 лимона, 100 г майонеза, сахар, соль по вкусу.

Свеклу натереть на крупной терке, добавить чеснок, яблоко, все перемешать, приправить соком лимона, солью, майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ

500 г стручковой фасоли, 2 головки репчатого лука, салатная заправка.

Консервированную стручковую фасоль смешать с нашинкованным тонкой соломкой репчатым луком, залить салатной заправкой.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И ПОМИДОРОВ

300 г помидоров, 300 г вареных свежих грибов, 200 г картофеля, сваренного в мундире, 1 луковица, растительное масло.

Грибы нарезать лапшой, картофель – кубиками, помидоры – четвертинками. Все компоненты смешать, приправить солью, украсить кольцами лука.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

300 г маринованных грибов, 1 яблоко, 2 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень укропа.

Грибы нарезать соломкой, лук – кольцами, яблоко натереть на крупной терке. Все соединить, приправить солью, перцем, растительным маслом. Положить в салатник, украсить кольцами

лука, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ И КАРТОФЕЛЯ

300 г отваренной фасоли, 200 г картофеля, 80 г репчатого лука, 80 г растительного масла, 20 мл лимонного сока, 25 г зелени петрушки или сельдерея.

Замоченную фасоль отваривают с пряностями, соединяют с отварным картофелем, репчатым луком и солят. Выкладывают в салатник, посыпают рубленой зеленью и поливают растительным маслом, смешанным с лимонным соком.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ЛУКОМ

200 г соленых или маринованных грибов, 30 г зеленого или репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла.

Грибы нарезать соломкой, соединить с нашинкованным зеленым или репчатым луком, заправить растительным маслом, перемешать, положить в салатник, украсить колечками репчатого лука.

САЛАТ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

700 г вареных белых грибов, 50 г репчатого лука, 250 г майонеза, соль, черный молотый перец, зелень петрушки.

Грибы нарезать кусочками, лук нашинковать, все смешать с майонезом, добавить соль, перец и зелень петрушки.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ С ПОМИДОРАМИ

200 г отваренной фасоли, 350 г помидоров, 60 г растительного масла, 20 г зелени петрушки, соль по вкусу.

Фасоль отваривают, охлаждают, соединяют с помидорами, нарезанными ломтиками, солят, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Заправляют растительным маслом.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ С РЕДЬКОЙ

200 г грибов (белых, подосиновиков, подберезовиков, маслят), 300 г редьки, 100 г репчатого лука, 60 г растительного масла.

Редьку очищают, шинкуют соломкой, моют холодной кипяченой водой. Маринованные грибы слегка промывают, подсушивают и нарезают соломкой. Редьку пассеруют на растительном масле в течение 5–7 минут, охлаждают, соединяют с грибами, солят и выкладывают в салатник. Блюдо украшают кольцами репчатого лука и поливают растительным маслом.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

600 г квашеной капусты, 100 г соленых огурцов, 100 г зеленого лука, 100 г растительного масла, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу, 1 головка репчатого лука.

Капусту измельчить, огурцы нарезать кубиками, зеленый лук мелко нарезать, приправить солью, сахаром, перцем, растительным маслом, украсить цветками из луковицы. Для этого луковицу надрезать накрест почти до основания, затем еще раз

накрест в промежутках между первыми надрезами. Наколоть основание луковицы на вилку и опустить на мгновение надрезанную часть в кипяток, лепестки раскроются, станут податливыми, придать луковице вид цветка хризантемы.

ЖЕЛЕ ИЗ РЫБНЫХ ОТХОДОВ

1 кг кожи, костей, пузырей, чешуи, 2 л воды, 30 г репчатого лука, 100 г моркови, 10 г петрушки, 15 мл 9 %-ного уксуса, перец, лавровый лист.

Кожу, позвоночные косточки, чешую, пузыри заливают холодной водой (2 л на 1 кг отходов) и варят с кореньями около 3 часов. Бульон процеживают и осветляют оттяжкой из свежей икры, добавляют натертую на мелкой терке морковь. Бульон, процеженный после осветления, застывает в прозрачное желе. Его применяют для приготовления заливных рыбных блюд. Если бульон получится недостаточно клейким, то нужно добавить желатина (10 г на 1 л бульона).

СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

1 сельдь (соленая), 1 головка репчатого лука, 1 столовая ложка растительного масла, 1 чайная ложка уксуса, зелень петрушки.

Вымоченную сельдь очистить, отделить филе от костей. Филе сельди нарезать поперек на кусочки, уложить в селедочницу, сверху посыпать кольцами лука, полить растительным маслом и уксусом, украсить зеленью петрушки. Для оформления блюда можно использовать зеленый лук, ломтики картофеля, сваренного в кожуре, брусочки свеклы, звездочки моркови, райские моченые яблоки, моченую бруснику. Свеклу следует заправить растительным маслом отдельно, иначе она окрасит и сельдь, и другие овощи.

ЩИ КИСЛЫЕ ПОСТНЫЕ *600 г квашеной капусты, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 1 столовая ложка томатной пасты, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 лавровый лист, 5–7 горошин черного перца, соль, сахар по вкусу, зелень петрушки или сельдерея.*

Очень кислую капусту следует промыть холодной водой, отжать, нарезать помельче. Капусту перед тушением можно спассеровать в растительном масле, не давая, однако, ей заколероваться. Затем добавить воды и, прикрыв крышкой, тушить до мягкости в течение примерно 1 часа. Затем залить горячей водой, добавить нарезанные соломкой пассерованные морковь и репчатый лук с томатом, приправить перцем, лавровым листом, солью и сахаром по вкусу, ввести мучную пассировку, прокипятить 3 минуты.

Подавая на стол, щи посыпать мелко нарезанной зеленью

укропа, петрушки или сельдерея.

ЩИ КИСЛЫЕ С ГРИБАМИ *1 кг квашеной капусты, 1 морковь, 2 головки репчатого лука, 40–50 сушеных грибов, 1 корень яблочного сельдерея или 2 корня петрушки, 10 горошин черного перца, 1 столовая ложка муки, соль, сахар по вкусу, растительное масло для жарения грибов, петрушки, сельдерея.*

Капусту нарезать, потушить до мягкости с добавлением мелко нарезанного лука, моркови в небольшом количестве воды. Грибы замочить на 2–4 часа, отварить, откинуть на сито, промыть, нарезать, обжарить. Грибной отвар процедить, опустить в него тушеную капусту, обжаренные грибы, обжаренный натертый на крупной терке корень сельдерея, петрушки. Прогреть на сковороде до золотистого цвета муку, развести кипятком или грибным отваром, непрерывно помешивая до получения однородной массы сметанообразной консистенции. Мучную заправку ввести в щи. Приправить солью, сахаром, перцем, довести до кипения, снять с огня и дать настояться. Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или сельдерея. К щам подать калитки с картофельным пюре или кашей.

ХОЛОДНИК

300–400 г вареной свеклы, 200 г свежих огурцов, 100 г зеленого лука, соль, сахар, укроп, сок лимона или лимонная кислота по вкусу.

Хлебный, свекольный квас или охлажденный отвар, в котором варилась свекла, разбавить холодной кипяченой водой, добавить нарезанные тонкой соломкой свеклу и огурцы, мелко нарезанный лук и укроп, соль, сахар, сок лимона и поставить в холодильник.

Подавать охлажденным.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

400 г картофеля, 300 г цветной капусты, 80 г лука, 40 г растительного масла, 20 г рубленой зелени петрушки, 1,5 л воды, соль, перец по вкусу.

Картофель отваривают и протирают через сито вместе с отваром. Пюре смешивают с рубленым репчатым луком, растительным маслом, молотым перцем, мелко нарубленной цветной капустой и доводят до кипения. Перед тем, как подать, кладут зелень петрушки.

СУП С ГРИБАМИ И ЛАПШОЙ

400 г муки, 5–6 сушеных грибов, 10–12 картофелин, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла для жаренья, соль.

Из муки и воды приготовить тесто для лапши, прикрыть

салфеткой, оставить на 15–20 минут. Затем тесто тонко раскатать и слегка подсушить на скатерти, после чего нарезать лапшу.

Грибы замочить в холодной воде на 2–4 часа, отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг или сито, отвар процедить через 4 слоя марли и использовать для приготовления лапши с грибами. Грибы промыть под струей воды, дать воде стечь.

Морковь нашинковать тонкими брусочками, картофель нарезать кубиками, отварить вместе с морковью в небольшом количестве слегка подсоленной воды и опустить в грибной отвар. Лапшу также отварить отдельно и опустить после картофеля. Лук нашинковать тонкой соломкой, грибы нарезать лапшой, порознь обжарить в растительном масле и опустить в суп, довести до кипения, посолить по вкусу.

Подавать лапшу горячей, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или сельдерея.

Зелень петрушки или сельдерея можно срезать к столу всю осень, зиму и весну. Для этого в конце лета надо посадить в цветочный горшок корнеплоды сельдерея или петрушки.

ПОХЛЕБКА ЧЕЧЕВИЧНАЯ ПОСТНАЯ

2,5 л воды, 500 г чечевицы, 2 головки репчатого лука, 250 г моркови, соль, перец по вкусу.

Варить чечевицу с овощами 3 часа, часто помешивая. Посолить, поперчить, протереть через сито. Если похлебка очень густая, добавить воду, если жидкая, можно добавить ложку манной крупы и проварить 10 минут.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ И ИКРОЙ ПО-ДОМАШНЕМУ

400 г филе речной или морской рыбы, 1,4 л рыбного бульона, 100 г свежей икры, 100 г моркови, 100 г репчатого лука, 600 г картофеля, 30 г петрушки, 50 г растительного масла, специи, соль.

Лук мелко шинкуют, морковь нарезают ломтиками и слегка обжаривают. В бульон, сваренный из рыбных отходов, закладывают овощи, картофель, доводят до кипения, закладывают нарезанную кусочками рыбу (по 2 на порцию), варят 5 минут, добавляют рыбную икру и варят до готовности. Подают, посыпав зеленью.

СУП ИЗ ГОЛОВ СОМА С РИСОМ

1 кг голов сомов, 1,6 л воды, 80 г моркови, 100 г репчатого лука, 100 г риса, 40 г растительного масла, 25 г томата-пасты, петрушка, сельдерей, укроп, перец горошком, соль по вкусу.

Промытые головы заливают холодной водой и доводят до кипения. Снимают пену, солят и продолжают варку. Репчатый лук и коренья мелко нарезают, слегка обжаривают на растительном

масле и добавляют в бульон. Сваренные головы вынимают из бульона, отделяют мякоть. Бульон процеживают, нагревают и добавляют рис. Когда рис сварится, добавляют в него мякоть голов, кипятят 2–3 минуты и снимают с огня. При подаче посыпают рубленой зеленью.

СУП ИЗ СУШЕНОГО ГОРОХА

2,5 л воды, 400 г гороха, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль, зелень петрушки, гренки из ржаного хлеба.

Горох замочить на 2–3 часа в воде и варить в той же воде. Когда горох станет совершенно мягким, опустить морковь, нарезанную тонкими кружочками, звездочками или соломкой. Когда горох и морковь дойдут до полной готовности, заправить суп обжаренным до золотистого цвета мелко нашинкованным репчатым луком, приправить по вкусу солью.

Подавать с гренками из ржаного хлеба.

СУП С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

1,5 л воды, 300 г картофеля, 300 г зеленого горошка, 1 морковь, 1 лук-порей, соль, зелень петрушки или укропа.

Подготовить овощи: картофель нарезать кубиками, морковь – звездочками, лук-порей – кусочками; все опустить в кипящую подсоленную воду, довести до готовности, добавить зеленый горошек и прокипятить.

СУП ГОРОХОВЫЙ (ПОСТНЫЙ)

2,5 л воды, 500 г гороха, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, соль, перец, 100 г растительного масла.

Варить горох с добавлением моркови 2,5–3 часа, посолить, поперчить, протереть через сито. Заправить мелко нарезанным и обжаренным в растительном масле репчатым луком.

Подавать с гренками.

СУП МУЧНОЙ (ПОСТНЫЙ)

2 л воды, 125 г пшеничной муки, перец, соль, 2 головки репчатого лука, 100 г растительного масла.

Развести в небольшом количестве холодной воды муку, влить в кипящую воду при непрерывном помешивании, не давая образоваться комочкам. Варить 15–20 минут, посолить, поперчить. В момент подачи заправить мелко нарезанным и обжаренным до золотистого цвета в растительном масле репчатым луком.

БОТВИНЬЯ ПО-МОНАСТЫРСКИ

Щавель и шпинат отдельно перебрать, промыть и порознь припустить в небольшом количестве воды, протереть и соединить вместе. Разбавить квасом, приправить солью, сахаром, цедрой и соком лимона, поставить на холод (в холодильник).

Подавать к столу, разлив по тарелкам, заправить мелко нарезанными укропом и петрушкой, свежими огурцами, хреном по вкусу. В каждую тарелку положить кусочки отварной или копченой рыбы.

УХА ХОЛОДНАЯ

1,2 кг рыбных отходов, 1,4 л воды, 30 г лука, 100 г моркови, 10 г петрушки, специи.

Для гренок: *200 г хлеба, 100 г филе сельди или кильки, или филе кеты, 30 г зеленого лука, 30 г растительного масла.*

Из рыбных субпродуктов готовят более концентрированный бульон, чем для обычной ухи, осветляют его натертой на терке морковью или икрой свежей рыбы, процеживают и охлаждают. Охлажденный бульон должен иметь слегка желеобразную консистенцию. Подают его в чашках с гренками с малосольной рыбой. Для гренок пшеничный хлеб нарезают ромбиками или квадратиками толщиной 0,7–1 см, поджаривают на растительном масле. На гренок кладут ломтик лимона, зеленый лук и соленую рыбу.

СУП С ЛОСОСЕМ

1 банка консервированного дальневосточного натурального лосося, 4 картофелины, 5–6 горошин черного перца, 1 лавровый лист, щепотка соли, зелень укропа.

Влить в кастрюлю 4 суповые тарелки воды, довести до кипения, опустить нарезанный кубиками картофель. Когда вода закипит, к картофелю добавить лосось, приправить солью, перцем и лавровым листом.

Подавать суп горячим, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа.

УХА РЫБАЦКАЯ НАТУРАЛЬНАЯ Свежую рыбу (судака, щуку, крупного окуня, треску, ершей и др.) очистить, снять филе сначала с костей, затем с кожи. Головы (без жабр), кости и кожу, тщательно промыв, сложить в кастрюлю, залить холодной водой, положить коренья, обжаренный лук, перец, лавровый лист, соль и варить на медленном огне, тщательно снимая пену, до тех пор, пока бульон не приобретет хороший крепкий вкус. Затем бульон процедить и опустить в него рыбное филе, нарезанное на порционные куски. Сварившуюся рыбу вынуть из ухи шумовкой, а бульон процедить. Перед подачей на стол в тарелки положить кусочки рыбы, налить бульон, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

СУП РЫБНЫЙ

1 кг рыбы (судака, окуня, трески), 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 5 картофелин, 1 лавровый лист, 10–15 зерен черного перца, соль, зелень укропа или петрушки.

В кипящую воду опустить звездочки моркови, нарезанный кубиками картофель, кольца репчатого лука, посолить, довести до кипения, опустить подготовленные куски рыбы, пряности и приправы и довести до готовности.

Подавая к столу, посыпать зеленью укропа или петрушки.

СУП ХОЛОДНЫЙ

6 крупных ломтиков черного ржаного хлеба, 100 г сухих фруктов (изюма, чернослива, кураги) или 6–7 свежих яблок, 8 столовых ложек сахара, корица, сок лимона или лимонная кислота.

Хлеб хорошо просушить, залить кипятком, закрыть крышкой и оставить для набухания. Размокший хлеб протереть через дуршлаг. Сухие фрукты или очищенные от кожицы яблоки отварить. Во фруктовый отвар добавить сахар, отвар охладить и влить в протертый хлеб. Суп тщательно перемешать, заправить соком лимона или лимонной кислотой (на кончике ножа), корицей.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

7–8 крупных рассыпчатых картофелин, 40–50 г сушеных грибов, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу.

Замочить грибы на 2–4 часа, отварить в той же воде, откинуть на сито, промыть, нарезать, обжарить в растительном масле, приправить солью. Картофель отварить, растолочь, в пюре добавить процеженный грибной отвар и довести до консистенции жидкой сметаны. Опустить в него обжаренные грибы, отдельно нарезанный репчатый лук, приправить солью и перцем.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, с гренками из черного хлеба, обжаренными в растительном масле.

СУП ГРИБНОЙ

40–50 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 1–2 моркови, 2–3 горсти вермишели или лапши, 2 столовые ложки растительного масла для жарения грибов и лука, соль по вкусу.

Грибы замочить на 2–4 часа, отварить в той же воде, откинуть на дуршлаг, промыть, нарезать, обжарить в растительном масле. Грибной отвар процедить, опустить в него натертую на крупной терке морковь, обжаренную в растительном масле луковицу, грибы и в последнюю очередь – вермишель, приправить солью. Варить до готовности вермишели – примерно 7–10 минут.

Подавать, посыпав мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

СУП ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

300 г чернослива, 2/3 стакана сахара, 1 стакан белого вина

или фруктового сока, 1 столовая ложка крахмала, корица, гвоздика.

Чернослив промыть, залить холодной кипяченой водой, оставить набухать. Набухший чернослив положить в воду, добавить пряности, и варить, пока не разварится, затем протереть через сито. В полученную массу добавить сахар, ядра сливовых косточек, влить вино или фруктовый сок, ввести разведенный крахмал и все довести до кипения. Суп подавать охлажденным.

ЛУКОВНИК

Для теста: *800 г муки, 30 г дрожжей, 2 стакана воды.*

Для начинки: *8 головок репчатого лука, 3/4 стакана растительного масла, щепотка соли.*

Из муки, воды, дрожжей и соли замесить дрожжевое тесто, дать ему подойти. Раскатать самые тонкие лепешки, испечь, переслоить мелко изрубленным и обжаренным в растительном масле репчатым луком, запечь в духовке.

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ

Нет блюда более простого в изготовлении, чем печеный картофель. С помощью щетки очень тщательно вымыть клубни, положить на противень и поставить в нагретую духовку. Через 30 минут блюдо готово. Готовность печеного картофеля можно проверить с помощью вилки.

Печеный картофель надо подать в глиняной миске (керамика дольше сохраняет тепло). К картофелю можно подать соль, репчатый или зеленый лук, квашеную капусту, соленые грибы, сельдь.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ

10 картофелин, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 дольки чеснока, соль.

Очищенный картофель варить, воду слить, обсушить его, приправить маслом, посыпать мелко нарубленным чесноком, на 1–2 минуты прикрыть крышкой и тут же подать к столу.

ОТВАРНАЯ ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С МАСЛОМ

Перед варкой цветную капусту на 15 минут положить в слегка подсоленную или подкисленную уксусом воду, чтобы удалить имеющихся между соцветиями вредителей. Маленькие кочаны варить целиком, более крупные предварительно разобрать на соцветия. Подготовленную цветную капусту опустить в кипящую подсоленную воду. Воды должно быть столько, чтобы она почти покрывала цветную капусту. Быстро довести до кипения и варить на медленном огне сначала без крышки, чтобы улетучился сильный специфический запах, а затем 15–20 минут под крышкой.

Вареную цветную капусту положить на сито, дать стечь воде,

поместить на блюдо и полить несколькими ложками растительного масла. Капусту можно полить также сливочном маслом, разогретым до светло-коричневого цвета и смешанным с молотыми сухарями.

ОТВАРНАЯ ФАСОЛЬ У стручков фасоли удалить концы и жилки. Затем варить так же, как цветную капусту. При сервировке полить растительным маслом.

ПОМИДОРЫ С ЧЕСНОКОМ И БРЫНЗОЙ

1 кг помидоров, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 столовые ложки брынзы, 3 дольки чеснока, соль, черный молотый перец, зелень укропа, листья зеленого салата.

Помидоры разрезать пополам, половинки на срезе приправить солью и перцем. Обжарить с обеих сторон, сначала срезом вверх, затем срезом вниз.

Блюдо застелить листьями зеленого салата, на них положить обжаренные помидоры, посыпать натертой брынзой, мелко нарезанным чесноком, зеленью укропа.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

8–10 картофелин, 300 г свежих или 50 г сушеных грибов, 2–3 головки репчатого лука, 3 столовые ложки растительного масла, соль, зелень укропа или петрушки.

Очищенный сырой картофель нарезать брусочками, обжарить на разогретой сковороде до образования золотистой корочки. Подготовленные грибы и репчатый лук обжарить отдельно и соединить с картофелем, посолить, поставить в духовку и довести до готовности.

К картофелю подать салат из свежих, соленых или консервированных овощей, зелень.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

10 картофелин, 5 столовых ложек растительного масла, зелень укропа или петрушки, соль.

Картофель очистить, вымыть, нарезать ломтиками, можно с помощью гофрированного ножа, вновь промыть в холодной воде, обсушить, положить слоем не более 5 см на горячую сковороду с маслом и жарить при равномерном нагреве до готовности.

При подаче к столу картофель посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

КЛЕЦКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С КРУПОЙ

12 картофелин, 1 стакан ячневой крупы, соль, 3 столовые ложки растительного масла, 3 головки репчатого лука, зелень укропа.

Сырой картофель очистить, натереть, отжать сок. Отстоявшийся крахмал присоединить к отжатому картофелю. Из 1 стакана ячневой крупы сварить кашу. Присоединить кашу к

отжатому картофелю, добавить соль, перемешать, сделать круглые клецки и отварить их в подсоленной воде.
Подавать клецки горячими, посыпав их обжаренным луком.

БАКЛАЖАНЫ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ

500 г баклажанов, 250 г помидоров, 100 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 2–3 столовые ложки муки, 100 г растительного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Подготовленные баклажаны, помидоры нарезать кружочками, посолить, поперчить, обвалять в муке, все порознь обжарить в растительном масле до зарумянивания. Репчатый лук нарезать кольцами, обжарить в растительном масле. Свежие грибы ошпарить, нарезать лапшой, обжарить до готовности, приправить солью и перцем, и довести до кипения.
На блюдо положить обжаренные баклажаны, помидоры, посыпать жареным луком и грибами, мелко нарезанной свежей зеленью укропа или петрушки, подавать как горячую и как холодную закуску.

КАПУСТА ПИКАНТНАЯ

1 крепкий кочан краснокочанной капусты, 2 головки репчатого лука, сок 1 лимона, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан свекольного сока (или 1 вареная свекла среднего размера), тмин, соль, сахар по вкусу.

Капусту нашинковать тончайшей стружкой, опустить в кипящую подкисленную воду на 2–3 минуты, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, положить в глубокую сковороду, сбрызнуть соком лимона, добавить нашинкованный и обжаренный в растительном масле репчатый лук, влить вареную свеклу, приправить солью, сахаром, перцем и тушить под крышкой до готовности. Подавать блюдо горячим как самостоятельное кушанье, в холодном виде можно подавать как овощную закуску.

КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

1 кг капусты, 2 головки репчатого лука, 150 г растительного масла, 1 чайная ложка сахара, соль, черный молотый перец.

Капусту нарезать соломкой, лук нашинковать кольцами, обжарить в растительном масле, добавить капусту и продолжать обжаривать, периодически помешивая, приправить солью, сахаром и перцем по вкусу.

БАКЛАЖАНЫ, ЖАРЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

500 г баклажанов, 500 г помидоров, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2–3 столовые ложки пшеничной муки, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень укропа или петрушки.

Баклажаны и помидоры нарезать кружочками толщиной 1 см, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить порознь в

растительном масле до готовности. Подавая к столу, баклажаны соединить с помидорами, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

БАКЛАЖАНЫ СОТЕ

1 кг баклажанов, 100 г сладкого перца, 150 г помидоров, 200 г растительного масла, соль, зелень петрушки.

Баклажаны очистить от кожицы (у молодых баклажанов кожицу можно не снимать), нарезать кружочками, слегка посолить и обжарить в растительном масле. Помидоры мелко нарезать, обжарить, соединить с мелко нарезанным испеченным сладким красным перцем, посолить. На блюдо уложить обжаренные кружочки баклажанов, на каждый кружочек ложкой положить смесь помидоров с перцем. Готовые баклажаны посыпать нарезанной зеленью петрушки и подать горячими как самостоятельное блюдо.

ПЛОВ С ОВОЩАМИ И ИЗЮМОМ

250 г риса, 500 мл воды, 200 г репчатого лука, 400 г моркови, 150 г изюма, 100 г растительного масла.

Мелко нарезанный лук и морковь слегка поджаривают на растительном масле. Рассыпчатый рис смешивают с овощами и изюмом и тушат 15–20 минут в посуде с закрытой крышкой. Подают, заправив маслом и посыпав зеленью петрушки или укропа.

КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

10 картофелин, 1 столовая ложка муки, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Для фарша: *120 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла.*

Сырой картофель натереть на терке, смешать с мукой, посолить. Очищенные грибы ошпарить кипятком, промыть, отварить и обжарить в масле.

На сковороду, смазанную маслом, положить половину картофельной массы, на нее – грибной фарш, сверху вновь тертый картофель и поставить в духовку запекать до образования румяной корочки.

ТРЕСКА С АНЧОУСАМИ

7 анчоусов (хамсы), мелко нарезанных, 700 г филе трески, 75 растительного масла, 2 столовые ложки мякоти апельсина, 2 столовые ложки апельсинового сока, 1 столовая ложка нарезанного репчатого лука, 1 столовая ложка нарезанного эстрагона.

Разомните анчоусы с маслом, мякотью апельсина, апельсиновым соком, зеленью и специями. Поместите треску на противень. Смажьте треску полученной смесью. Запекайте в

горячем гриле 5 минут. Подавайте с поджаренным луком и отваренным молодым картофелем.

МОРКОВЬ И ГОРОХ, ТУШЕННЫЕ В МАСЛЕ

500 г моркови, 1 банка консервированного горошка, 50–100 г растительного масла, соль, сахар, укроп или зелень петрушки.

Морковь нарезать на кружочки или кубики и тушить в разогретом масле на слабом огне под крышкой. Соль положить в начале тушения. Чтобы пища не подгорела, можно подлить немного воды. Когда морковь будет готова, добавить откинутый на сито консервированный горошек и, если морковь оказалась недостаточно сладкой, немного сахару. Прогреть все вместе.

ТУШЕНАЯ СВЕКЛА

1 кг вареной свеклы, 2–5 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка муки, 1/2 стакана воды, соль, сахар.

Нарезать свеклу мелкой соломкой. Масло разогреть, прогреть в нем муку, подлить воды, варить несколько минут. Нарезанную свеклу смешать с соусом, заправить солью, сахаром и уксусом до кисло-сладкого вкуса и прогреть все вместе.

Таким же образом можно тушить свеклу, запеченную в духовке. Запеченная свекла имеет более сладкий вкус. Свеклу можно заправить также тертым хреном.

ЗАПЕЧЕННАЯ МЕЛКАЯ СВЕКЛА С МАСЛОМ Мелкую красную свеклу одинаковой величины запечь в духовке, очистить от кожуры и подавать в горячем виде к говядине, лосине и крольчатине. Перед тем, как ставить на стол, полить небольшим количеством растительного масла.

КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА, ТУШЕННАЯ СО СМОРОДИНОВЫМ ВАРЕНЬЕМ

1 кг краснокочанной капусты, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 столовые ложки варенья из красной смородины, смородиновый сок или уксус, соль, сахар, 1 чайная ложка муки.

Капусту нарезать соломкой. Масло разогреть в кастрюле, добавить капусту, соль. Прогрев капусту в масле, подлить немного воды, чтобы капуста не подгорела, и тушить под крышкой. К готовой капусте добавить смородиновое варенье и заправить соком или уксусом и сахаром до кисло-сладкого вкуса.

КИСЛО-СЛАДКАЯ КАПУСТА Готовить так же, как указано в предыдущем рецепте, но не класть варенья. Варенье можно заменить яблоками. Нарезанные яблоки добавить к капусте в конце тушения. Использовать также яблочный сок или сок из крыжовника.

КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ

1 кг хека или спинки минтая, 2 головки репчатого лука, 150 г

булки, 100 г свиного сала (шпика), черный молотый перец, соль, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки муки, 2–3 столовые ложки растительного масла.

Рыбу очистить, вымыть, отделить филе от костей и кожи, пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, размоченной и отжатой булкой, приправить солью, сахаром, перцем, перемешать. Сформировать котлеты, обвалять в муке, обжарить в растительном масле, чтобы «схватилась» золотая корочка.

Положить котлеты в кастрюлю, залить процеженным рыбным бульоном (кожу и кости залить водой, чтобы она только покрывала их, сварить бульон, процедить), поставить в духовку на 20 минут.

Подавать со сметаной, свежими овощами, брусникой, картофельным пюре, зеленью.

Рыбные котлеты, приготовленные на пару, еще вкуснее.

КРЕВЕТКИ С МАКАРОНАМИ

350 г макарон, 125 г растительного масла, 2 измельченных зубчика чеснока, 225 г креветок, очищенных сваренных, 225 г мелко нарезанного шпината, 2 столовые ложки мелко нарезанной свежей зелени петрушки, соль, черный молотый перец.

Отварите макароны. В глубокой сковороде разогрейте масло. Соедините его с чесноком. Выложите в сковороду креветки. Пожарьте в течение 1–2 минут. Откиньте макароны на дуршлаг, смешайте со шпинатом, петрушкой, покрытыми маслом креветками. Посолите и поперчите. Потомите в сковороде, пока шпинат не станет мягким.

ПАЛОЧКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ СО СНЕТКАМИ

5–6 овальных картофелин, 150–200 г снетков, 2–3 ложки белых сухарей, соль, зелень петрушки.

Выбрать картофелины овальной формы, нарезать продолговатыми брусочками, отварить в подсоленной воде до полуготовности. На брусочки положить по снетку, обвалять в сухарях, запечь в духовке.

Подавать блюдо горячим, посыпав зеленью петрушки или укропа.

ФАСОЛЬ ПЕСТРАЯ

300 г пестрой фасоли, 1 чайная ложка сахара, по 1 столовой ложке сушеного корня сельдерея, пастернака, моркови, петрушки, 1–2 лавровых листа, на кончике ножа молотых пряностей: корицы, имбиря, мускатного ореха, красного и черного перца, кориандра, соль.

Фасоль перебрать, промыть, залить водой, добавить чайную ложку сахара и варить до мягкости. Приправить солью и пряностями, довести до полной готовности.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГОРОХОМ

4–8 помидоров, консервированный горошек, растительное масло.

У помидоров одинаковой величины чайной ложкой удалить сердцевину, посыпать их изнутри солью и перцем и наполнить с верхом зеленым горошком. Сверху положить масло и запекать несколько минут в духовке.

ПЕРЕЦ С ЧЕСНОКОМ

500 г перца, 3 столовые ложки растительного масла для жарения, соль, 2–3 дольки чеснока.

Перец вымыть, вычистить семена, изнутри посолить. На раскаленную сковороду налить растительное масло, уложить подготовленные плоды и обжарить с обеих сторон под крышкой. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке или очень мелко нарубить. Обжаренный перец положить на тарелку, посыпать чесноком, полить соком, выделившимся при жарении. Перец с чесноком вкусен в горячем и холодном виде.

РЫБА В ТОМАТЕ

1 кг свежей рыбы, 2–3 столовые ложки муки, растительное масло для жарения.

Для маринада: *1 морковь среднего размера, по 1 корню сельдерея и петрушки, 2 большие головки репчатого лука, 2–3 столовые ложки растительного масла, 3/4 стакана томата-пюре, черный молотый перец, лавровый лист, бульон, соль, сахар, уксус.*

Очищенную рыбу (салаку, треску, хек и др.) нарезать на куски (мелкую рыбу можно оставить целой), обвалять в муке, смешанной с солью, обжарить в растительном масле, положить в глубокое блюдо (миску, салатницу), залить маринадом, оставить в холодном месте на 6–12 часов.

Томатный маринад готовят так. Очищенные и нашинкованные репчатый лук и морковь обжарить в растительном масле до мягкости, добавить нарезанную петрушку и сельдерей, томат-пюре, перец, лавровый лист, соль, сахар, бульон или воду, уксус и тушить до готовности овощей.

Подавая к столу, украсить зеленью петрушки или посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

ТОПИНАМБУР ЖАРЕННЫЙ (ЗЕМЛЯНАЯ ГРУША)

Все, наверное, знают растение со скромными желтыми цветками и листьями, отдаленно напоминающими листья подсолнечника, но лишь немногим известно, что клубни этого растения съедобны и даже являются своего рода деликатесом. В сыром виде очищенные клубни топинамбура очень вкусны и напоминают грецкие орехи, в жареном – близки к картофелю. Только в отличие от картофеля в клубнях топинамбура

содержится не крахмал, а углевод инулин.
Итак, топинамбур нужно очистить, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле, посолить.

РЫБА ЖАРЕННАЯ

750 г рыбы или 500 г готового филе, по 2 столовые ложки растительного масла и муки, зелень петрушки или укропа, соль, черный молотый перец по вкусу.

Подготовленную рыбу промыть, посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить в растительном масле. Подавать жареную рыбу, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.
На гарнир к рыбе подать жареный картофель или картофельное пюре, рассыпчатую гречневую кашу, салат из квашеной или краснокочанной капусты, свежие или соленые огурцы, помидоры.

КОРЮШКА ЖАРЕННАЯ

10 шт. корюшки, 2 яйца, 2–3 столовые ложки муки (можно смешать их с молотыми просеянными панировочными сухарями), соль, растительное масло для жарения (из расчета на 1 порцию).

Корюшку очистить, удалить внутренности (сделать отверстие у головы и распороть брюшко). После этого рыбу хорошо промыть, посолить, оставить примерно на час, затем обмакнуть во взбитое яйцо с добавлением небольшого количества воды, обвалять в муке, обжарить в растительном масле. Подавать с салатом из свежих овощей.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ БРЫНЗОЙ

8 сладких перцев, зелень петрушки.

Для фарша: *600 г тертой брынзы, 50 г растительного масла, 3 дольки чеснока, черный молотый перец, 2 столовые ложки нарезанной зелени петрушки.*

Испечь перцы, очистить от плодоножки и семян, наполнить фаршем, положить на блюдо, украшенное веточками петрушки.

Для фарша: растительное масло смешать с тертой брынзой, приправить черным молотым перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки, перемешать.
Подавать к столу как холодную закуску.

ПЛОВ С ТЫКВОЙ И ФРУКТАМИ

300 г риса, 600 мл воды, 500 г тыквы, 200 г яблок, 150 г айвы, 50 г изюма, 100 г растительного масла.

Яблоки и айву очищают от кожицы, удаляют семена, разрезают на мелкие кубики и смешивают с изюмом.

В кастрюле растапливают часть масла, покрывают дно ломтиками тыквы, насыпают 1/3 часть риса, кладут слой фруктовой смеси, засыпают рисом, снова кладут фрукты и засыпают остальным рисом. Все это поливают оставшимся

маслом и заливают подсоленной водой так, чтобы она покрывала верхний слой риса. Кастрюлю закрывают крышкой и варят плов на слабом огне в течение 50 минут.

Можно готовить плов без изюма, соответственно увеличив норму закладки яблок и айвы.

САЛАКА С КАРТОФЕЛЕМ

1 кг свежей салаки, 3 столовые ложки муки, 500 г картофеля, 2 головки репчатого лука, зелень укропа, растительное масло для жарения.

Салаку выпотрошить (надрезать брюшко, удалить голову вместе с внутренностями) промыть, обвалять в подсоленной муке, обжарить в растительном масле.

Картофель очистить, отварить, нарезать кружочками. Лук репчатый нарезать кольцами, слегка обжарить в растительном масле.

В глубокую сковороду положить слоями кружочки картофеля, обжаренную салаку, пересыпать кольцами зарумяненного лука, вновь слой картофеля, салаки, лука.

Поставить на 5–7 минут в горячую духовку, прогреть. Подавать, посыпав нарезанной зеленью укропа.

ОЛАДЬИ ПОСТНЫЕ

Для теста: *2 стакана муки, 1,5 стакана воды, 30 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, соль по вкусу.*

Для жарения: *100 г растительного масла.*

Дрожжи развести в теплой воде, добавить сахар, соль, всыпать муку и замесить тесто. Когда тесто поднимется, не перемешивая, класть ложкой на раскаленную сковороду, обжаривать оладьи до зарумянивания.

ОЛАДЬИ ИЗ ГЕРКУЛЕСОВОЙ КАШИ

Если, скажем, от завтрака осталась геркулесовая каша, то к ужину из нее можно приготовить вкусные свежие оладьи. Для этого в кашу добавить 1–2 натертых на терке яблока, соль, сахар по вкусу и 2–3 столовые ложки муки, тщательно перемешать. Раскладывать тесто ложкой на раскаленную сковороду в растительное масло.

Подавать оладьи горячими с медом, вареньем или джемом к чаю, кофе.

ПОСТНЫЕ БЛИНЫ

4 стакана гречневой муки, 4,5 стакана молока, 20–25 г дрожжей, соль по вкусу.

В эмалированную кастрюлю влить полстакана теплого молока и развести в нем дрожжи. Добавить еще 1,5 стакана молока. Постепенно при непрерывном помешивании всыпать в кастрюлю с молоком 2 стакана муки. Тесто хорошо размешать

так, чтобы не было комков. Накрыть кастрюлю полотенцем, поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, т. е. увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить к нему основную муку, молоко, соль, хорошо размешать и вновь поставить в теплое место. После того, как тесто снова подойдет, можно начинать печь блины. Зачерпывать тесто из кастрюли нужно очень осторожно, чтобы не дать ему опасть. От этого зависит пухлость, рассыпчатость блинов.

Здесь и далее в рецептуру теста для блинов не включено масло для смазывания сковороды. Обычно перед тем, как вылить на сковороду тесто, ее смазывают одной чайной ложкой растительного масла.

ОЛАДЬИ ТЫКВЕННЫЕ

1 кг очищенной тыквы, 1 стакан пшеничной муки, соль, сахар по вкусу, растительное масло для жарения.

Тыкву натереть на мелкой терке, добавить соль и сахар, всыпать муку, замесить однородное тесто. Раскладывать ложкой на раскаленную сковороду в разогретое растительное масло, обжаривать с обеих сторон.

Подавать с медом.

РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ КАША

200 г (1 стакан) гречневой крупы, 1 1/2–2 стакана воды, соль, растительное масло.

Сухую гречневую крупу слегка подрумянить в кастрюле с широким дном или на сковороде. Подлить горячей воды, посолить и тушить, плотно накрыв крышкой, до полной готовности.

ОТВАРНОЙ РАССЫПЧАТЫЙ РИС

1 стакан риса, 1 1/2 л воды, соль, растительное масло.

Промытый рис всыпать в подсоленную горячую воду, помешивая не давая крупинкам пристать ко дну. Затем варить без крышки 15 минут; откинуть на сито, поместить сито над кипящей водой и варить рис на пару до готовности. При сервировке рис можно залить растительным маслом.

КАША С ФАСОЛЬЮ И ОВОЩАМИ

150 г перловой, пшеничной или пшенной крупы, 250 фасоли, 80 г репчатого лука, 80 г моркови, 20 г кореньев петрушки, 60 г растительного масла, 120 г болгарского перца, 150 г свежих помидоров.

Крупу и фасоль отваривают. Репчатый лук, морковь и петрушку нарезают мелкими кубиками и слегка пассеруют. Все смешивают, добавляют нарезанный кусочками болгарский перец, воду, солят и тушат 10–15 минут. В конце тушения добавляют нарезанные ломтиками помидоры.

ТУШЕНЫЙ РАССЫПЧАТЫЙ РИС

1 стакан риса, 2 столовые ложки растительного масла или другого жира, 1/2 чайной ложки соли, 2 1/2–3 стакана воды.

Рис промыть и осушить на хозяйственной бумаге или на чистой салфетке. Жир разогреть в кастрюле и прогревать в нем рис до тех пор, пока он не станет прозрачным. Залить горячей водой, кипятить несколько минут, затем помешать и тушить под крышкой до полной готовности. Больше мешать нежелательно. Кастрюлю снять с огня и дать постоять под крышкой, пока рис не подсохнет.

Рассыпчатый рис можно заправить пряностями (красным перцем, шафраном, curry или измельченными пряно-вкусовыми растениями: мятой, зеленью петрушки, укропом, мелиссой и т. п.).

КАША ИЗ ДРОБЛЕНОЙ ПШЕНИЧНОЙ КРУПЫ

400 г пшеничной крупы, 750 мл воды, 30 г растительного масла, соль.

В кипящую подсоленную воду кладут предварительно промытую крупу (если крупа мелко дробленая, то промывать не надо). Варят, помешивая, 15–20 минут. Когда каша загустеет, закрывают кастрюлю крышкой и ставят на 40–50 минут для упревания. Подают с маслом или со сладким сгущенным молоком.

КАША ПЕРЛОВАЯ С КАБАЧКАМИ И ПОМИДОРАМИ

300 г перловой крупы, 800 мл воды, 500 г кабачков, 200 г помидоров, 120 г лука, 80 г растительного масла, соль, укроп.

Замоченную перловую крупу отваривают. Лук мелко нарезают. Кабачки очищают от кожицы и семян. В кастрюлю с кашей добавляют кабачки, лук, дольки помидоров, растительное масло и все прогревают в течение 7–10 минут. Подают, посыпав укропом.

ВАРКА СУШЕНЫХ БОБОВ И ФАСОЛИ Сушеные бобы или фасоль вымачивать несколько часов в холодной воде. В той же воде отварить. Посолить в начале варки. Готовые бобы или фасоль смешать с несколькими ложками растительного масла.

РИС С АБРИКОСАМИ ПО-ВЕНГЕРСКИ

270 г риса, 250 мл виноградного или абрикосового сока, 300 мл воды, 1 лимон, 125 г сахара, 8 г желатина, 250 г абрикосов.

Рис припускают, откидывают на сито и складывают в посуду. Добавляют виноградный или лимонный сок, часть сахара, замоченный желатин и варят, помешивая, до испарения жидкости. Затем немного охлаждают, осторожно смешивают с половинками абрикосов (без косточек), посыпанных сахаром, выкладывают в форму и ставят на холод для полного охлаждения.

Выкладывают на блюдо.

РИС С ИЗЮМОМ И ЦУКАТАМИ

300 г риса, 600 мл воды, 50 г изюма, 30 г цукатов, 80 г меда, 30 г орехов или семян тыквы.

Варят рассыпчатый рис. Добавляют изюм, поджаренные и измельченные орехи или семена тыквы, мед и перемешивают. Выкладывают массу горкой в салатник или вазу, сверху украшают изюмом, цукатами, посыпают орехами.

СЛАДКАЯ МОРКОВЬ

1 кг моркови, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара.

Морковь очистить, более крупную нарезать наискось на толстые ломтики или вдоль на брусочки, мелкую оставить целой. Масло растопить в кастрюле, приправить 1 столовой ложкой сахара, положить морковь и обжарить до светло-коричневого цвета. Затем добавить 1 стакан воды, соль и тушить на слабом огне под крышкой до полной готовности. Моркови дать слегка подсохнуть без крышки, добавить 1 столовую ложку сахара и прогревать, помешивая, пока морковь не станет блестеть.

ЯБЛОКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ

4 яблока, 2 столовые ложки брусничного варенья.

В эмалированную чугунную сковороду положить яблоки, предварительно высверлив из них тонким острым лезвием ножа семечки вместе с семенной камерой. Отверстия яблок заполнить брусничным или любым другим вареньем (можно засахаренным), на донышко сковороды плеснуть 1–2 ложки воды, запечь в негорячей духовке.

Испеченные яблоки подать на десерт.

ЯБЛОКИ С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ

4 яблока, 2 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка ядер орехов, 4 столовые ложки сахара.

Из яблок удалить семечки вместе с семенной камерой, заполнить отверстие изюмом, смешанным с сахаром и измельченными ядрами орехов. Положить в эмалированную чугунную сковороду. Плеснуть на дно сковороды ложку воды, чтобы яблоки не пригорели. Запечь в духовке, следя, чтобы яблоки сохранили красивый внешний вид и пропеклись.

ЯБЛОКИ В КЛЯРЕ

8–10 яблок.

Для кляра: *1 стакан муки, 4 желтка, 1 чайная ложка сахара.*

Для фритюра: *оливковое масло.*

Яблоки очистить очень тонким срезом, аккуратно вырезать сердцевину, нарезать аккуратными кружками. Наколов кружок на вилку, обмакнуть в кляр, опустить в кипящий фритюр.

Обжаривать с обеих сторон.

Для кляра смешать указанные компоненты и сбивать 15 минут. Кляр должен быть достаточно густым и хорошо обволакивать яблоки. Не следует добавлять сахара в кляр более, чем требуется, иначе при обжаривании во фритюре тесто будет чрезмерно колероваться, что может испортить внешний вид блюда.

Яблоки в кляре подавать к чаю, при этом их можно посыпать корицей с сахарной пудрой.

Постный вариант кляра предусматривает замену желтков растительным маслом.

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ (ПОСТНЫЙ)

Для теста: *2 стакана ржаной муки, 1 стакан воды, соль.*

Для начинки: *6–7 картофелин среднего размера, 3 головки репчатого лука, 100 г растительного масла, соль.*

Из ржаной муки, воды и соли замесить пластичное пресное тесто, раскатать в виде овальной лепешки толщиной 0,7–0,8 см, положить на смазанный жиром (растительным маслом) противень, лепешку наколоть вилкой. Поверх положить картофельную начинку из вареного толченого картофеля, смешанного с пассерованным репчатым луком. Края теста завернуть, защипать в виде большой ватрушки, смазать растительным маслом.

Выпекать при температуре 180–200 °С до готовности.

Чтобы корочка испеченного пирога была мягче и нежнее, смазать после выпечки растительным маслом.

РЫБНИК С МОЙВОЙ

Тесто ржаное.

Для начинки: *1 кг мойвы, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу, черный молотый перец, лавровый лист.*

Для смазки: *1 столовая ложка растительного масла.*

Замесить пресное ржаное тесто и оставить на 20 минут, прикрыв салфеткой, чтобы не обветрилось.

У мойвы вычистить внутренности, отрезать голову, хвост, удалить из брюшка черную пленку, чтобы не было горечи. Рыбу хорошо промыть, отжать воду, слегка посолить. Лук нарезать кольцами.

Тесто раскатать, уложить, чередуя, ряды мойвы и кольца лука, приправить солью, перцем, концы теста соединить и защипать шов, поверхность пирога наколоть острием ножа или вилкой. Выпекать при температуре 210–220 °С до готовности. Готовность пирога определяют так: если пирог чуть встряхнуть и рыба «ходит», значит, рыбник готов, его можно подавать. Испеченный

рыбник смазать растительным маслом.

ПИРОГ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Тесто дрожжевое: *1 кг.*

Для начинки: *600–700 г квашеной капусты, 40 г сушеных грибов, 5 головок репчатого лука, соль, сахар, черный молотый перец по вкусу.*

Для жарения: *масло растительное.*

Для смазки: *растительное масло.*

Для посыпки: *2 столовые ложки сухарей.*

Капусту порубить в деревянной миске, обжарить в растительном масле, соединить с отдельно обжаренным мелко нарубленным репчатым луком и отваренными мелко нарезанными и обжаренными в растительном масле сушеными грибами. Начинку приправить сахаром, солью, перцем, перемешать и использовать для пирога.

Тесто раскатать, перенести на скалке на противень, разровнять, положить ровным слоем начинку, покрыть крышкой из теста, защипать края, наколоть вилкой поверхность пирога, смазать маслом, посыпать сухарями, дать время для расстойки, испечь при температуре 180 °С до готовности.

Пирог с квашеной капустой и грибами имеет очень пикантный оригинальный вкус.

Его можно подать в качестве закуски к водке, пиву. Необыкновенно вкусен пирог с чашкой горячего крепкого сладкого ароматного чая.

ПИРОГ С СОЛЕНЫМИ ОГУРЦАМИ

Тесто дрожжевое: *1 кг.*

Для начинки: *700 г соленых огурцов, 3 головки репчатого лука, 2 столовые ложки растительного масла, соль, черный молотый перец.*

Для смазки: *2 столовые ложки крепкого чая.*

Для посыпки: *2 столовые ложки сухарей.*

Тесто раскатать в виде прямоугольника по размеру противня. Перенести на скалке на смазанный маслом лист, расправить, разровнять, наколоть вилкой. Ровным слоем положить начинку из огурцов с луком. Закрыть крышкой, раскатанной чуть тоньше, чем донышко, наколоть вилкой, смазать крепким сладким чаем, посыпать сухарями.

Для приготовления начинки огурцы очистить от кожицы и семян, мелко нарезать тонкими ломтиками или мелко нарубить сечкой в деревянной миске, припустить, откинуть на сито. Лук мелко нашинковать, обжарить в растительном масле, добавить к припущенным огурцам, охладить, приправить черным молотым перцем, солью, по желанию можно добавить щепотку сахара.

Пирог выпекать при температуре 180–200 °С до зарумянивания. Пироги с солеными огурцами ели в постные дни.

ПИРОГ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ, ЛУКОМ

Тесто дрожжевое: *1 кг.*

Для начинки: *700–800 г квашеной капусты, 5 луковиц, сахар, соль и черный молотый перец по вкусу.*

Для жарения: *растительное масло.*

Квашеную капусту порубить сечкой в деревянной миске, обжарить в растительном масле, соединить с отдельно обжаренным нашинкованным репчатым луком, приправить сахаром, солью, перцем, перемешать.

Тесто раскатать, перенести на противень, разровнять, положить ровным слоем капустную начинку, покрыть слоем теста, защипать края, наколоть поверхность пирога вилкой, дать 10–15 минут для застойки. Из этого теста и начинки можно приготовить маленькие закусочные пирожки.

Выпекать при температуре 180 °С до готовности.

Подавать пирог горячим как закуску к крепкому горячему чаю.

ПИРОГ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ И СЕЛЬДЬЮ

Тесто дрожжевое постное: *700–800 г,*

Для начинки: *500 г квашеной капусты, 1 головка репчатого лука, 1 небольшая сельдь, 2–3 столовые ложки растительного масла.*

Капусту промыть, положить в кастрюлю, ошпарить кипятком, воду слить, капусту отжать, порубить сечкой в деревянной миске, обжарить в растительном масле. Лук обжарить отдельно также в растительном масле. Сельдь вымочить в воде в течение часа, часто меняя воду, затем воду слить. Сельдь обсушить, очистить, выпотрошить, отделить филе от костей, прогреть его в течение 1–2 минут на сковороде, мелко нарезать и смешать с капустной начинкой и луком.

Тесто раскатать в виде круглой лепешки толщиной 1 см, положить в сковороду, на тесто ровным слоем положить начинку, покрыть «крышкой» из теста, раскатанной чуть тоньше, чем «донышко». Аккуратно защипать шов так, чтобы он был украшением пирога, наколоть вилкой, смазать с помощью кисточки чаем, выпекать.

Пирог очень вкусен с крепким сладким чаем.

ПИРОГ С СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ (ПОСТНЫЙ)

Для теста: *1–1,2 кг муки, 50 г дрожжей, 2 стакана теплой воды, 1 стакан растительного масла, соль.*

Для начинки: *1–1,3 кг соленых грибов (даже самых простых – сыроежек, опят, горькушек и т. д.), 5–6 головок репчатого лука, 1 стакан растительного масла для жарения грибов и лука, соль и*

черный молотый перец.

Замесить постное дрожжевое тесто и, прикрыв салфеткой, поставить в теплое место для брожения.

Тем временем приготовить грибную начинку. Соленые грибы (если очень солоны, слегка промыть водой, отжать) нарубить сечкой в деревянной миске или нарезать лапшой, хорошо обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить нашинкованный репчатый лук. Грибы и лук соединить, сильно приправить перцем, при необходимости и солью. Начинка должна быть острой, пикантной и иметь хорошо выраженный вкус и аромат грибов, лука, перца.

Тесто раскатать, завернуть в него грибную начинку, поверхность наколоть вилкой, чтобы при выпечке выходил пар, и смазать поверхность пирога крепким чаем, затем испечь до готовности при температуре 200 ˚С. После выпечки пирог смазать растительным маслом, чтобы корочка была нежнее.

Пирог этот имеет свое характерное «лицо», он предельно прост и очень вкусен.

Такие пироги едали в постные дни. Их подавали к кислым щам, грибному супу. Они вкусны с крепким чаем, их подавали как закуску к водке и в торжественных случаях.

ПИРОГ С ВИШНЕЙ

Для теста: *1,0–1,2 кг муки, 2 стакана теплой воды, 1 стакан растительного масла, 50 г дрожжей, соль, сахар.*

Для начинки: *500–600 г вишни без косточек свежей или консервированной, 2–3 столовые ложки сахара, 2 ложки сухарей.*

Приготовить постное дрожжевое тесто, поставить в теплое место для выбраживания, дважды сделать обминку. Раскатать из теста круглую лепешку толщиной 1 см, положить в смазанную маслом сковороду, на слой теста насыпать сухари, на них – ровным слоем ягоды, смешанные с сахаром. Поверх начинки нанести тонкий переплет из полосок теста, нарезанного гофрированным ножом. Бортик пирога загнуть так, чтобы он прикрывал концы переплетений, смазать сладким крепким чаем, испечь при температуре 180–200 ˚С до зарумянивания.

С помощью лопаточки осторожно извлечь пирог, положить на красивое круглое блюдо, подавать к чаю. Пирог с вишней вкусен и горячим и холодным.

РУЛЕТ С УКРОПОМ

Тесто дрожжевое постное: *500–600 г, как указано в рецепте «Пирог с вишней»*

Для начинки: *свежий сочный укроп, растительное масло, соль.*

Тесто раскатать в виде прямоугольника слоем 1 см или чуть тоньше, поверхность обильно и равномерно смазать

растительным маслом, посыпать мелко нарезанным укропом, слегка приправить солью, завернуть рулетом, осторожно перенести на смазанный маслом противень, наколоть вилкой поверхность и бока рулета, дать время для расстойки 15–20 минут, смазать крепким чаем, по желанию можно посыпать поверхность рулета тмином и выпекать до готовности при температуре 180–200 °С.

Подавать к чаю, бульону, супам.

КИСЕЛЬ ИЗ ЧЕРСТВОГО ХЛЕБА

250 г пшеничного хлеба, 100 г сухих фруктов, 125 г сахара, 60 г крахмала.

Предварительно высушенный, подрумяненный черствый пшеничный хлеб замачивают водой. Добавляют замоченные сухие фрукты и варят до размягчения. Процеживают. В отвар добавляют сахар и доводят до кипения; вливают растворенный в воде крахмал и вновь доводят до кипения. Разливают в креманки и посыпают сахарным песком.

ФРУКТОВЫЙ МУСС С СУХАРЯМИ

250 г пшеничных сухарей, 0,5 л воды, 120 г сахара, 150 г клюквы или яблочного (абрикосового) пюре.

Для сиропа: *80 г сахара, 40 г клюквы или яблочного (абрикосового) пюре.*

Молотые пшеничные сухари заливают водой, добавляют сахар, ягодный сок или фруктовое пюре, нагревают и варят при слабом кипении 10–15 минут. Приготовленную жидкую кашицу охлаждают до 40 °С, после чего взбивают до получения густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Подают мусс, полив ягодным сиропом.